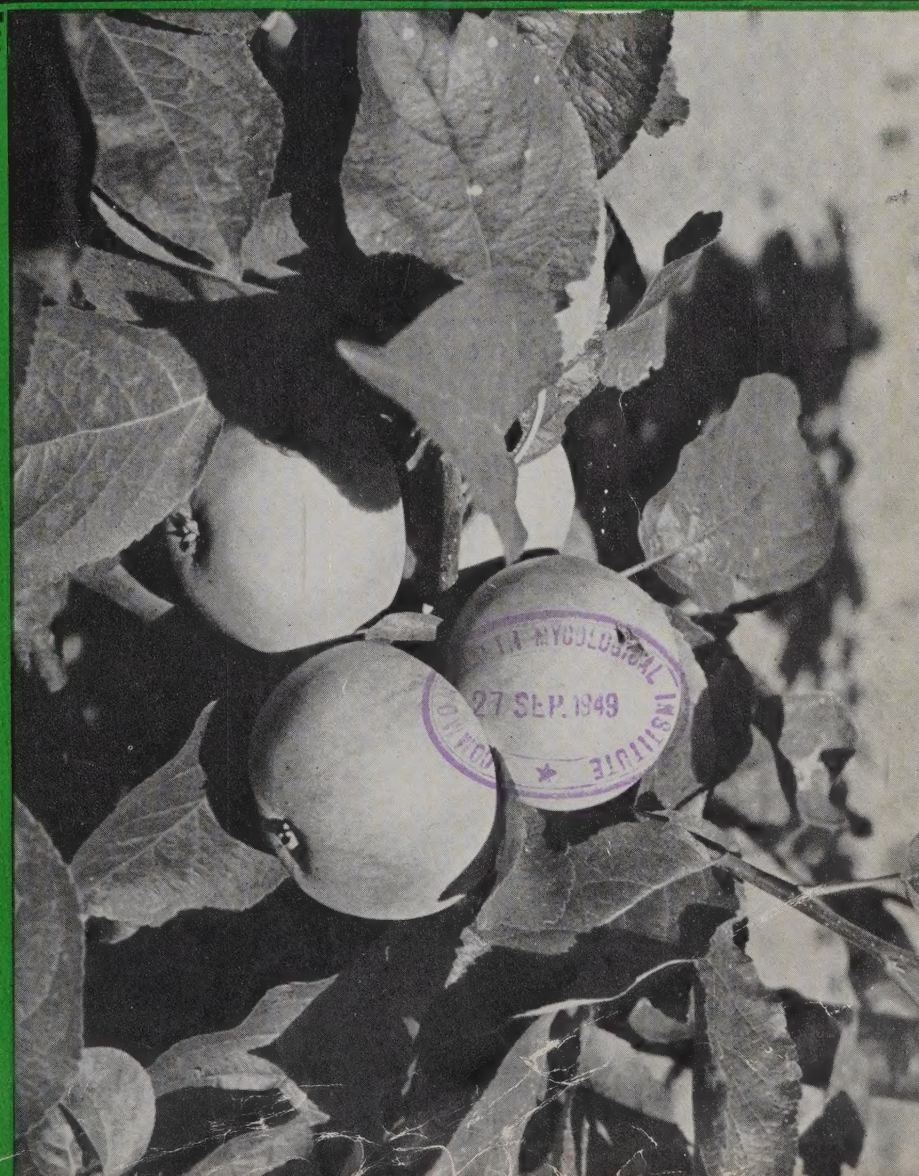
VITICULTURE ARBORICULTURE



VITIC. ARBORIC.
Vol. 95 N° 9 Pages 253 à 280
SEPTEMBRE 1949

SO PRO DOC

PRESSES DOCUMENTAIRES
PARIS

Azote
Acide
phosphorique
Potasse

associés
dans les

ENGRAIS COMPOSÉS

ÉQUILIBRE - ÉCONOMIE
RENDEMENT

★

Renseignez-vous
auprès de votre distributeur

N'OUBLIEZ PAS
de réserver
VOTRE EMPLACEMENT
dans l'Édition 1949 de l'

ANNUAIRE
des
VINS & SPIRITUEUX

actuellement à l'impression

•

Pour tous renseignements
adressez-vous

65-67, rue du LOMBARD
BRUXELLES — Tél. : 129910 (5 lignes)

SOUFRE TRITURÉ VENTILÉ
provenant du minerai naturel de Narbonne

MINERAI DE SOUFRE DE NARBONNE
NATUREL CONCENTRÉ
Dosage : 48 pour cent de soufre libre
Finesse : 95 pour cent au tamis 200

Assurent la protection totale
de la vigne contre l'oïdium

Produits Français de la
SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE
DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, Avenue George-V - PARIS
Boîte Postale 29 Narbonne (Aude)

Après le SOMAX
Insecticide à base de Phénothiazine
qui ne tue pas les abeilles

LA S. M. C. DE SAINT-DENIS
vous présente

L'APHIDAX
Insecticide à base de T. E. P. P.
qui détruit tous les PUCERONS, PSYLLES,
ARAIGNÉES ROUGES, THRIPS, ALTISES.
En petite comme en grande culture.

Ses Laboratoires — Ses Techniciens
sont à votre disposition

69, rue de Miromesnil, PARIS-8e - LAB. 71-42

VITICULTURE ARBORICULTURE

" *REVUE DE VITICULTURE* " *FONDÉE PAR PIERRE VIALA EN* 1893

RÉDACTEURS EN CHEF :

VITICULTURE
P. MARSAIS
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique et à l'École Nationale d'Agriculture de Grignon.

ARBORICULTURE
J. FAURE
Inspecteur de l'Agriculture honoraire.

SOMMAIRE :

VOLUME 95. nº 9 — SEPTEMBRE 1949

Couverture : Pommier Grand Alexandre (photo Justin).

Editorial :

Les fruits et la sécheresse, par J. FAURE 254

Défense des cultures :

Comment lutter contre l'anthonome du poirier, par L.-J. BOUCHET.... 255

Viticulture :

La viticulture en France (Rapport Officiel du Ministre de l'Agriculture française au Congrès International d'Istanbul)..... 257

Treilles aériennes étoilées, par J. LARUE..... 261

Science et Technique :

Viticulture en sols court-nouants. Rôle de la végétation spontanée (*fin*), par V. COUDERC 262

Le vieillissement des vins dans le Midi, par R. CHAMINADE 263

Quelques considérations sur la conservation des fruits. — De l'influence du degré de maturité à la détermination de l'époque de cueillette, par P. POIGNANT..... 264

Problèmes économiques :

Le III[e] Congrès de la Viticulture nouvelle à Béziers (8-10 juillet 1949), par L. de LACARELLE..... 267

L'évolution de l'arboriculture fruitière en Suisse et en Europe, par H. ANET 269

Informations :

Nouvelles viticoles et arboricoles ... 274
Nouvelles diverses..... 276
Nouvelles de l'Étranger 276

Actualités :

Bourgogne, par J. PRIEUR..... 278
Gironde, par L. GROS..... 278
Maine-et-Loire 278
Midi 278
Orléanais 279
Région lyonnaise..... 279

Documentation..... 280

La reproduction d'articles ou d'extraits d'articles insérés dans VITICULTURE ARBORICULTURE est formellement interdite sans autorisation.

PUBLICATION MENSUELLE ÉDITÉE PAR LES PRESSES DOCUMENTAIRES

DÉPARTEMENT D'ÉDITION DE LA SOCIÉTÉ DE PRODUCTIONS DOCUMENTAIRES

Société à Responsabilité Limitée au Capital de 2.500.000 Francs

Abonnement (1 an) France et Union Française... Frs **900**

Dépôt : 28, Rue Saint-Dominique — Paris-7[e]

Téléphone : INValides 10-73 **Ch. Post. 1573-86 Paris** **R. C. Seine 289.660 B**

Editorial

Les fruits et la sécheresse

La sécheresse de cet été est devenue d'une gravité exceptionnelle. Nos forêts ont brûlé, les prés ont été réduits à l'état de paillassons ; pour les besoins habituels l'eau a manqué dans nos campagnes. Nous vivons sans conteste un cycle d'années très sèches.

Toutes les cultures ont souffert ; tous les agriculteurs voient les rendements de leurs champs très réduits. Les arboriculteurs sont touchés comme les autres et la question de la lutte contre la sécheresse se pose à nouveau avec une acuité particulière.

Le problème n'est certes pas nouveau. On a tenté depuis bien longtemps de le résoudre, notamment dans les régions méridionales, l'Afrique du Nord où traditionnellement le manque d'eau est chronique. Mais il semble bien, cette fois, que des pays jusqu'ici assez arrosés deviennent à leur tour secs. Et même dans le cas d'années dans l'ensemble pluvieuses, peut-on vraiment affirmer qu'à certains moments, les arbres ne manquent pas d'eau pour continuer leur développement normal? Peut-on dire que ces « stoppages » brusques de la végétation sous l'influence de la sécheresse, ne sont pas, dans ces conditions, préjudiciables aux récoltes, en quantité et en qualité?

Personne ne le pense sérieusement !

Voici donc attirée l'attention des producteurs sur les apports d'eau, sur l'irrigation. Ces apports se font par des initiatives individuelles, captages de sources, dérivation de cours d'eau, pompage du sol, etc., suivis d'une répartition par des méthodes les unes bien connues, d'autres qui se perfectionnent de jour en jour, telles ces techniques nouvelles d'arrosage qui se multiplient dans la région parisienne.

Mais très souvent les quantités d'eau à amener et à répartir, ainsi que l'ampleur des travaux à effectuer, sont telles que le programme d'irrigation ne peut être le fait que de travaux importants à réaliser par les collectivités ou par l'État. Et à cet égard, les programmes français sont remarquables par leur pauvreté en moyens techniques et financiers. Il semble bien que pour accroître ainsi la productivité et les richesses agricoles, rien n'a été prévu assez grand, assez ambitieux, à l'inverse des projets et réalisations qui foisonnent dans d'autres pays (États-Unis, Russie, Espagne, Afrique du Nord, Proche-Orient, etc...). Même pour les grands projets hydrauliques actuellement en voie de réalisation en France, ne fait-on pas passer en tout premier plan l'énergie, pour remettre à plus tard l'irrigation?

Mais si nous souhaitons plus de hardiesse dans ces grandes entreprises d'irrigation, nous devons aussi porter notre attention sur les moyens, non plus d'apporter de l'eau, mais d'utiliser au mieux celle du sol.

C'est le cas des porte-greffes à racines pivotantes et profondes qui vont puiser dans les profondeurs l'eau que les couches superficielles leur refusent. D'où l'avantage, cette année en particulier, des « francs » par comparaison avec les porte-greffes plus ou moins affaiblissants dont le système radiculaire est plus superficiel.

C'est une indication précieuse à retenir qui peut freiner l'engouement pour les porte-greffes type cognassier, paradis, ou certains doucins, dont on ne peut nier, par ailleurs, les grands avantages.

Un autre moyen, c'est d'empêcher ou tout au moins de ralentir, l'évaporation de l'eau du sol. On connaît déjà des techniques vieilles et éprouvées : La destruction des herbes, de la croûte superficielle, par le passage fréquent des instruments de culture, la méthode Jean et toutes celles qui s'apparentent au Dry-Farming.

Mais a-t-on accordé toute l'attention désirable à la méthode du « Mulching », c'est-à-dire l'apport à la surface du sol d'une couverture organique qui non seulement joue le rôle d'écran protecteur de l'humidité souterraine, mais peut aussi résoudre le problème du travail superficiel du sol et l'enrichissement de ce dernier en humus? Les quelques précurseurs français, assez brocardés du reste, mais qui font heureusement école, nous promettent une mise au point de la technique pour un temps très proche et continuent malgré l'indifférence générale.

Le sévère avertissement de la calamité sécheresse met la question du « Mulching » au tout premier rang de l'actualité. Souhaitons que chercheurs et techniciens nous donnent le moyen d'abreuver nos arbres par la réduction de l'évaporation en attendant que la science nous apporte la pluie artificielle.

J. Faure.

Défense des cultures

COMMENT LUTTER CONTRE L'ANTHONOME D'HIVER DU POIRIER

par R.=L. BOUCHET
Ingénieur Agricole

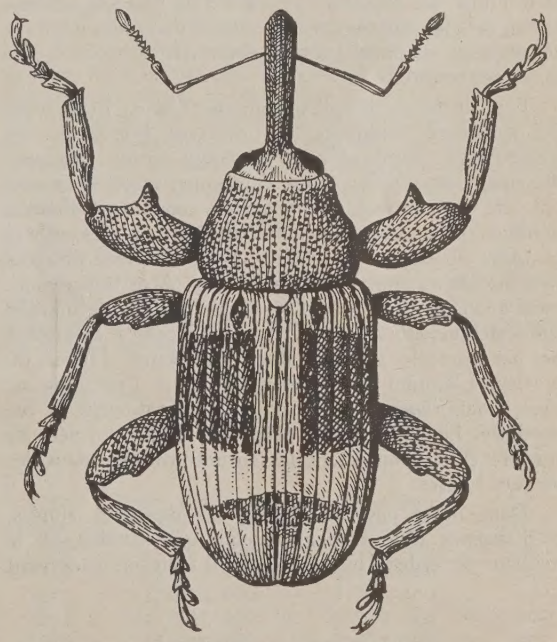
Dans le numéro de février 1949, nous avons entre=tenu les lecteurs de *Viticulture=Arboriculture* de l'An=thonome du pommier, de ses dommages, des moyens de lutte qu'il convenait d'appliquer à ce ravageur lors du débourrement des pommiers. A cette occasion, nous avons signalé que cet insecte pouvait parfois nuire à la floraison du poirier.

Aujourd'hui, notre intention est d'indiquer très brièvement l'évolution d'un autre charançon des boutons floraux, l'Anthonome d'hiver du poirier — essentielle=ment nuisible à cette essence fruitière — ainsi nommé parce que sa larve ou « ver d'hiver » se développe à l'intérieur de la lambourde du poirier durant la mauvaise saison, et aussi par opposition avec une espèce voisine, moins commune et surtout beaucoup moins dangereuse, le petit Anthonome du poirier. (1).

Si, les années de très forte floraison, l'Anthonome du pommier est considéré par certains arboriculteurs — notamment dans les vergers de hautes=tiges — comme un mal nécessaire (diminution du nombre des fleurs assurant une production de pommes de taille normale en nombre suffisant), l'Anthonome d'hiver du poirier est toujours jugé comme très nuisible, comme beaucoup plus dangereux. En effet, en s'attaquant aux organes internes de la lambourde, le « ver d'hiver » ne détruit pas seulement une fleur mais toutes les fleurs d'une inflorescence de poirier.

Largement distribué sur tout notre territoire et principalement dans les vergers de la région lyonnaise, de l'Ile=de=France, de la Vallée de la Loire, l'Antho=nome d'hiver du poirier restait invulnérable jusqu'à ces dernières années. Les pertes de récolte étaient con=sidérables. En 1944 et 1945, nous avons relevé dans certains vergers de « Williams » de la commune de Limonest (Rhône) jusqu'à 60 et même 70 pour cent de bourgeons « anthonomés ».

Comme pour l'Anthonome du pommier et les Hoplocampes des arbres fruitiers (1), il a fallu la décou=verte des insecticides organiques de synthèse pour doter l'arboriculteur d'armes efficaces. Nous indique=rons donc les formules qui se sont révélées les plus effi=



Anthonome du poirier, adulte.

(1) Il s'agit d'*Anthonomus spilotus*, assez nuisible dans les plantations de contre=espaliers du département du Rhône.

(1) *Viticulture=Arboriculture*, 1949, 95, n° 2, février, 42=45.

caces dans la lutte contre cet ennemi de nos vergers.

Contrairement à l'Anthonome du pommier et au petit Anthonome du poirier — qui sont des espèces printanières — l'Anthonome d'hiver du poirier ne devient actif qu'au début de l'automne (1). Après une très courte période d'alimentation, les insectes s'accouplent et la ponte commence 10 à 15 jours après la sortie des adultes. La fécondité de l'Anthonome d'hiver du poirier est faible : une quinzaine d'œufs en moyenne. De façon très constante, l'œuf est logé dans le tiers supérieur du bourgeon. La larve éclot durant l'hiver et immédiatement ronge l'intérieur du bourgeon, qu'elle évide partiellement. Au printemps, les lambourdes « anthonomées » ne débourrent pas. La floraison des poiriers est considérablement réduite dans les « taches » à anthonomes.

Au moment de l'épanouissement des inflorescences du poirier, chaque bourgeon « anthonomé » renferme une nymphe, plus rarement une larve au dernier stade de son évolution (2).

Trois à quatre semaines plus tard (dès la fin avril et jusqu'à la deuxième quinzaine de mai), l'insecte adulte s'échappe de la lambourde par un orifice circulaire. Il multiplie ses piqûres nutriciables sur le pétiole et le limbe des feuilles, se gorgeant de réserves alimentaires. A la fin juin ou dans le courant de juillet, il trouve refuge sous les abris les plus divers. Il estive ainsi jusqu'en septembre.

Pour lutter contre l'Anthonome d'hiver du poirier, des substances chimiques très diverses, insecticides ou insectifuges, appliquées en mai-juin avant l'engourdissement des adultes ou à l'automne, avant la ponte, ont été préconisées : arsénicaux, composés fluorés, bouillies sulfocalciques ou sulfobarytiques, huiles anthracéniques ou huiles de schistes. Nous les avons essayées sans succès au cours de l'année 1943. A cette occasion, nous avons constaté que trois pulvérisations de bouillie sulfocalcique, aux doses de 1 et 2 pour cent, n'assuraient pas un contrôle suffisant de l'Anthonome d'hiver du poirier. L'emploi de colorants nitrés à l'automne ne s'est jamais répandu en raison de la phytotoxicité de ces produits. Par contre, les préparations pyréthrinées se sont révélées efficaces. Elles furent utilisées dans les vergers suisses.

Dans notre pays et jusqu'à ces dernières années, en l'absence d'un traitement chimique satisfaisant, le meilleur procédé de lutte — lorsqu'il était soigneusement réalisé — consistait à récolter, dès le débourrement, les bourgeons « anthonomés » et à les détruire par un moyen quelconque.

C'est la découverte du dichlorodiphényltrichloréthane ou DDT par l'industrie suisse qui fournit à l'arboriculteur un premier moyen de répression.

Pour la première fois, à l'automne 1943 — dans un important verger de poiriers Williams en haie fruitière, appartenant à M. E.-J. Cochet, arboriculteur à Limonest (Rhône) — nous avons expérimenté une bouillie titrant 50 g de DDT à l'hectolitre (1 % d'une formule à 5 % de matière active) comparativement à divers répulsifs (bouillie sulfocalcique, huile d'anthracène, huile de schistes, entre autres) et à une suspension renfermant 100 g d'hexachlorocyclohexane technique à l'hectolitre. Seul le DDT se montra efficace, confirmant ainsi les premiers renseignements reçus de Suisse à cette époque sur les possibilités de ce nouvel insecticide.

En 1944, 1945 et 1946, les essais furent repris chez MM. E.-J. Cochet, Granger, Ferlat, et à l'École Sandar, de Limonest (Rhône), tandis que la circonscription de Lyon du Service de la Protection des Végétaux conduisait une expérimentation analogue dans divers vergers du département du Rhône. Les résultats furent identiques : action remarquable du DDT, efficacité nettement insuffisante de l'hexachlorocyclohexane, même pour des teneurs de 180 et 240 g de substance active à l'hectolitre.

Durant la même période, les Services de Recherches et de Vulgarisation du Ministère de l'Agriculture confirmèrent l'intérêt du DDT. Ils montrèrent également que la phénothiazine ou thiodiphénylamine et le dérivé sulfuré de l'hexachlorocyclohexane assuraient une protection satisfaisante.

Il est encore trop tôt pour conseiller l'emploi des esters phosphoriques : thiophosphate de diéthyle et de paranitrophényle, hexaéthyltétraphosphate ou tétraéthylpyrophosphate, dans la lutte contre l'Anthonome d'hiver du poirier.

Nous indiquons donc ci-dessous la teneur en matière active d'un hectolitre de bouillie préparée à l'aide des insecticides organiques de synthèse recommandés par la Station Centrale de Zoologie agricole de Versailles (1) :

50 g de DDT ou dichlorodiphényltrichloréthane,
100 à 150 g de SPC ou dérivé sulfuré de l'hexachlorocyclohexane,
1.500 g de phénothiazine ou thiodiphénylamine.

L'arboriculteur suivra les indications des Stations d'Avertissements du Ministère de l'Agriculture pour la réalisation du traitement (généralement au cours de la seconde quinzaine de septembre). Il opérera à l'aide d'un pulvérisateur à moyenne pression, en prenant soin de « lessiver » abondamment toute la frondaison des poiriers.

(1) Les pontes de printemps de l'Anthonome d'hiver du poirier sont exceptionnelles.

(2) A l'occasion de comptages réalisés le 21 avril 1944 dans un verger de poiriers Williams en croisillons, à Limonest (Rhône), nous avons noté plus de 92 % de nymphes dans les lambourdes « anthonomées ». Ces nymphes ont fourni les premiers adultes le 4 mai et l'éclosion maximum a été enregistrée à la fin de la première quinzaine de mai (du 12 au 16 mai 1944).

(1) BONNEMAISON (L.). Divers procédés de lutte à appliquer contre l'Anthonome d'hiver du poirier, *Anthonomus pyri*. KOLLAR, *Annales des Epiphyties*, 12, n° 4, 1946, 383.

Viticulture

LA VITICULTURE EN FRANCE (1)

Depuis le précédent Congrès, organisé par l'Office International du Vin, qui s'est tenu au Maroc en 1939, la viticulture française s'est trouvée profondément affectée, dans son étendue et dans sa productivité, par la guerre et ses conséquences de toute nature.

Sa restauration est amorcée et va se poursuivre suivant un plan inspiré de la situation présente et des perspectives d'avenir. Dans les lignes qui suivent, nous exposons ce qu'est actuellement la production et ce qu'on veut qu'elle devienne, en indiquant les causes responsables des modifications survenues et les raisons qui justifient les transformations envisagées.

LE PRÉSENT

La Superficie. Son évolution.

Après avoir atteint près de 2.500.000 ha, vers 1870, et depuis, progressivement régressé sous l'influence successive ou conjuguée des parasites importés d'Amérique, la superficie du vignoble français s'était stabilisée à environ 1.500.000 ha entre 1919 et 1939. Depuis 1940, cette étendue n'a pas cessé de s'amenuiser ainsi qu'il ressort de l'examen des chiffres ci-dessous

TABLEAU I

Années	Superficie des vignes en production (en hectares)	Nombre de viticultures ayant fait une déclaration de récolte
1938	1.462.991	1.574.957
1939	1.449.181	1.482.450
1940	1.396.410	1.416.309
1941	1.420.317	1.492.766
1942	1.404.332	1.491.251
1943	1.375.960	1.515.274
1944	1.364.017	1.517.343
1945	1.274.779	1.185.816
1946	1.345.566	1.465.889

Évolution de la superficie.

Les fluctuations que ces chiffres font apparaître dans le nombre des hectares en production ne correspondent pas exactement à la réalité. Ceci provient de ce que la superficie « recensée » chaque année, est obtenue en totalisant les indications données par les viticulteurs dans la déclaration de récolte qu'ils sont obligés de faire tous les ans après les vendanges, déclaration sans laquelle ils seraient dans l'impossibilité de commercialiser leur vin. Or, les producteurs qui n'ont pas de vin à vendre ne fournissent pas de déclaration et, ainsi, la superficie de leur vignoble n'est pas comprise dans le total officiellement constaté. C'est pourquoi le nombre des hectares déclarés en production varie d'une année à l'autre et parfois très sensiblement, comme en 1945 où, en raison des gelées de printemps, beaucoup de vignerons n'ont rien récolté.

Cette remarque explique le parallélisme qui existe entre l'étendue du vignoble en production et le nombre des viticulteurs ayant souscrit une déclaration.

Il n'en reste pas moins que la superficie du vignoble français se trouve aujourd'hui voisine de 1.375.000 ha, c'est-à-dire inférieure de plus de 100.000 ha à celle de 1939 ; les départements les plus diminués sont ceux du littoral méditerranéen où les rendements à l'hectare sont les plus élevés.

Parmi les causes de cette réduction, il faut signaler : l'abandon de nombreuses parcelles où la vigne a périclité par suite de la pénurie de main-d'œuvre, d'attelages, d'engrais, de soufre, de sulfate de cuivre ; les arrachages, volontaires ou non, réalisés avec l'intention de développer les cultures vivrières ou fourragères ; les destructions effectuées par les armées ; la disparition de vignes âgées dont la replantation n'a pu être assurée faute de plants ou de moyens pour défoncer le sol.

La Production. Son évolution.

La guerre n'a pas eu, comme seule conséquence, de réduire l'étendue du vignoble. Elle en a affecté davantage encore la productivité comme en témoignent les chiffres qui suivent.

TABLEAU II

Années	Récolte déclarée en hectolitres — Total	Récolte déclarée en hectolitres — Appellations contrôlées	Rendement moyen (en hectol.)
1939	67.447.000	3.509.000	46
1940	44.877.000	3.012.000	32
1941	42.823.000	4.591.000	30
1942	33.762.000	4.849.000	24
1943	37.834.000	5.622.000	27
1944	41.431.000	5.720.000	30
1945	25.040.000	2.933.000	20
1946	31.562.000	—	23

On voit que, de 1939 à la fin de l'occupation, le rendement n'a pas cessé de décroître.

En 1944, des circonstances favorables ont amorcé un relèvement ; mais, en 1945, des gelées de printemps et, en 1946, la coulure puis la sécheresse ont fortement diminué le volume de la vendange obligeant le gouvernement à maintenir un rationnement sévère des consommateurs.

(1) Rapport officiel du Ministère de l'Agriculture française au Congrès international d'Istanbul.

La campagne en cours s'annonce meilleure, malgré les dégâts que les gelées de janvier dernier ont causés en Languedoc et en dépit de la sécheresse qui a sévi au cours de l'été ; les apparences de la récolte ont conduit le gouvernement à rétablir la liberté des transactions pour toutes les catégories de vins, à dater du 10 septembre.

LA RESTAURATION DU VIGNOBLE

Quoi qu'il en soit, et tant à cause de la diminution des superficies encore occupées par la vigne, qu'en raison de l'affaissement des rendements résultant du vieillissement normal ou prématuré des souches, d'une insuffisance de soins et de la pénurie d'engrais, les possibilités de production demeurent actuellement très inférieures à celles de 1939 et le resteront encore pendant un certain nombre d'années.

Cette situation a, comme conséquences, de priver le consommateur français, dont la ration de vin se trouve réduite au quart de ce qu'elle était en 1939 et d'appauvrir le viticulteur. Sa gravité et sa persistance deux années après la Libération ont décidé le Ministère de l'Agriculture à étudier, de concert avec les groupements professionnels intéressés, les mesures susceptibles d'assurer la restauration rapide du vignoble français.

Toutefois, pour prévenir la réapparition de crises de surproduction semblables à celle qui s'était manifestée vers 1935, il est apparu nécessaire de contrôler les replantations afin que la production soit ajustée aux besoins de la consommation.

Les notes et tableaux qui suivent indiquent ce que peuvent être ces besoins.

Consommation nationale.

Les raisins récoltés sont utilisés à différentes fins, dont la plus importante est naturellement la production du vin. La consommation de celui-ci est fonction de la récolte de l'année et des importations, sans qu'il y ait cependant concordance régulière entre le volume du vin disponible et celui du vin consommé.

Nous donnons dans le tableau ci-dessous et pour les années 1939 à 1946, l'importance de la consommation, telle qu'elle ressort des contrôles exercés par les Services des Contributions indirectes. Sous l'expression « Consommation taxée » sont comprises les quantités absorbées par les non-producteurs et circulant accompagnées de titres délivrés par la Régie ; la « Consommation non taxée » représente la fraction utilisée par les viticulteurs pour leur famille et leur personnel. Ces consommations sont afférentes, non pas à des « années », mais à des campagnes, celles-ci s'étendant d'une récolte à la suivante.

TABLEAU III

Campagnes	Consommation (en hectolitres)		
	Taxée	Non taxée	Totale
1939-1940	49.635.000	18.435.000	68.072.000
1940-1941	48.327.000	12.714.000	61.041.000
1941-1942	26.779.000	12.137.000	38.916.000
1942-1943	23.444.000	10.667.000	34.111.000
1943-1944	19.185.000	12.369.000	31.554.000
1944-1945	23.439.000	13.600.000	37.039.000
1945-1946	24.133.000	7.408.000	31.541.000

Une partie de la récolte est consacrée à la fabrication de mistelles, de moûts concentrés, de moûts mutés, de jus de raisin, d'eaux-de-vie et de vinaigre.

TABLEAU IV

Campagnes	Quantités fabriquées (en hectolitres)		
	Mistelles	Jus de raisin	Moûts mutés
1939-1940	130.614	34.967	
1940-1941	271.504	21.886	
1941-1942	484.912	30.715	
1942-1943	142.248	102.680	
1943-1944	95.931	246.719	722.000
1944-1945	10.005	190.015	373.105
1945-1946	65.585	209.948	698.000

TABLEAU V

Campagnes	Quantités de vin (en hectolitres) mis en œuvre pour la fabrication de :	
	Eaux-de-vie	Vinaigre
1941-1942	4.039.019	103.245
1939-1940	12.305.146	110.312
1940-1941	5.586.583	101.906
1942-1943	3.517.188	178.449
1943-1944	4.040.899	142.178
1944-1945	4.394.827	111.823
1945-1946	2.509.194	114.389

Enfin, une partie du vignoble est consacrée à la production du raisin de table dont la consommation s'accroît à la faveur de la propagande entreprise à cet effet, notamment par l'extension des stations uvales. La production, depuis 1939, a été la suivante :

TABLEAU VI

Années	Raisins de table
	Production (en quintaux)
1939	2.061.800
1940	1.817.800
1941	1.316.900
1942	1.421.400
1943	1.883.100
1944	1.359.400
1945	1.066.900
1946	1.546.500

Le plan de modernisation prévoit que la consommation doit atteindre 1.700.000 quintaux en 1950.

Exportations.

La France qui est, de tous les pays du globe, celui qui récolte le plus de vin, est demeurée, pendant longtemps, le plus gros exportateur. Toutefois, depuis 1900, ses exportations étaient en décroissance et leur volume annuel était un peu supérieur à 900.000 hl. durant la période 1928 à 1937. Pendant la guerre, elles ont atteint les chiffres ci-dessous :

TABLEAU VII

Campagnes	Exportations (en hectolitres)
1939=1940	404.000
1940=1941	1.585.000
1941=1942	1.508.000
1942=1943	1.875.000
1943=1944	898.000
1944=1945	715.000
1945=1946	632.000

Importations.

De tout temps, la France a importé des vins ; autrefois, les entrées ne portaient que sur des vins spéciaux en provenance du Portugal, d'Espagne, d'Italie, de Grèce. Les vignobles nord-africains, depuis leur création, lui envoient des vins de consommation courante, utilisés pour coupages, des mistelles, quelques vins de liqueur. Elle reçoit également des raisins secs du bassin méditerranéen, de Grèce notamment et aussi de Tunisie où cette production avait commencé à se développer.

Les importations de vins ont été de 1939 à 1946 :

TABLEAU VIII

Campagnes	Importations de vins (en hectolitres)		
	Départements algériens	Tunisie	Étranger
1939=1940	8.655.000	677.000	47.000
1940=1941	9.166.000	753.000	3.000
1941=1942	4.057.000	182.000	4.000
1942=1943	1.000	—	—
1943=1944	4.000	—	—
1944=1945	700.000	—	23.000
1945=1946	4.601.000	—	62.000

Les réductions, qui se manifestent depuis 1942, sont la conséquence des difficultés de transport et autres nées de la guerre. Pour la Tunisie, dont les envois étaient, avant 1939, de l'ordre de 1 million d'hectolitres, elles résultent de la diminution de la production correspondant à l'extension des ravages du phylloxéra qui, depuis 1936, a détruit la moitié du vignoble.

Les apports de l'étranger, qui atteignaient 30.000 hl. avant la dernière guerre, devraient normalement diminuer encore au cours des prochaines années, étant donné la nécessité où se trouve la France de comprimer ses sorties de devises.

* * *

C'est en tenant compte des renseignements qui précèdent que les Commissions, chargées de préparer le plan de reconstitution du vignoble, ont décidé que les replantations pourraient être effectuées jusqu'à concurrence de la superficie occupée en 1939, soit 1.500.000 ha, sous réserve que 10 % de ce total, soit 150.000 ha, soient consacrés à la production du raisin de table et des jus de fruits dont la consommation s'accroît sans cesse.

PROGRÈS A RÉALISER

Qualité.

De même que l'étendue et le rendement des vignes, la qualité des vins s'est trouvée affectée par les circonstances de guerre.

L'éloignement des techniciens mobilisés, la pénurie des produits utilisés en vinification, le mauvais état de la vaisselle vinaire et aussi certain laisser-aller, suscité par les facilités d'écoulement des produits, ont contribué à réduire la valeur et la tenue des lots mal préparés et insuffisamment soignés. De telles négligences s'atténuent peu à peu. Il n'en reste pas moins que, dans certains cas, des perfectionnements doivent être apportés aux méthodes de préparation et d'entretien des vins. Certaines de ces améliorations exigent des recherches auxquelles se livrent nos œnologues ; d'autres, bien qu'entrées dans la pratique, restent ignorées encore de nombreux vignerons que les services de vulgarisation s'efforcent d'informer, en même temps qu'on instruit les jeunes dans les écoles de viticulture ou les cours saisonniers.

Mais la solution la meilleure et la plus rapide réside dans la multiplication des coopératives de vinification, même dans les régions où sont produits des vins à appellation contrôlée.

Il est réconfortant de constater que le nombre des coopératives et aussi leur activité ne cessent pas de s'accroître, ainsi qu'il appert de l'examen du tableau ci-dessous :

Dates	Nombre de caves coopératives	Quantité de vin traitée (en hectolitres)
1913	50	
1930	500	
1937	650	
1939	717	
1946	872 (1)	11.000.000

L'Union Régionale des Coopératives du Midi a, dans le but d'améliorer la qualité des produits réalisés par les groupements adhérents (et aussi pour réduire certaines de leurs dépenses) pris l'heureuse initiative, encouragée par le Ministère de l'Agriculture, de créer, à Montpellier, l'Institut Coopératif du Vin dont l'activité portera, notamment, sur le contrôle de la vinification et de l'élevage des vins, sur la formation des vinificateurs, sur l'approvisionnement des coopératives en produits et en matériel.

Ajoutons que, pour accélérer l'amélioration de la qualité, l'Etat s'efforce d'obtenir l'élimination des mauvais cépages.

Une disposition du Code du Vin interdit l'emploi et ordonne l'arrachage de certains producteurs directs ; certaines replantations ne sont autorisées que si elles sont effectuées avec des cépages agréés par une Commission Spéciale.

Prix de revient.

Un vin, si grande que soit sa qualité, ne peut être vendu que si son prix est aligné sur le pouvoir d'achat du consommateur et, pour l'exportation, sur les prix demandés par les concurrents étrangers.

Dans ces limites, le récoltant ne peut se rémunérer ou seulement couvrir ses dépenses, que si son prix de revient est inférieur au prix de vente. Il n'est pas certain

(1) Dont 142 dans le Gard, 121 dans l'Hérault, 112 dans l'Aude, 92 dans le Var.

qu'en France actuellement, il en soit toujours ainsi. Dans tous les cas, le producteur, pour s'assurer un bénéfice ou pour l'accroître, doit s'efforcer constamment de comprimer ses frais de production, et, de plus, s'attacher à ne laisser perdre aucun des sous-produits dont la vente peut lui procurer une recette supplémentaire.

Notons que si, pour certaines denrées, il est possible d'abaisser le prix de revient en relevant les rendements sans accroître sensiblement les frais de fabrication, cette méthode n'est guère applicable en viticulture où la quantité ne s'obtient généralement qu'au détriment de la qualité.

L'adhésion à une cave coopérative est, pour le vigneron, le moyen le plus sûr pour réduire ses dépenses de transformation de la vendange ; mais la diminution des frais d'obtention du raisin exige une meilleure organisation du travail, un meilleur équipement mécanique de l'exploitation, la réduction des traitements de protection contre les parasites, la reconstitution avec des plants sains, bien adaptés, etc., tous efforts sans lesquels le viticulteur français ne saurait résister victorieusement aux difficultés qui, dès maintenant, le menacent.

ORIENTATION DE LA PRODUCTION VITICOLE

A la lumière de ce qui précède, on voit que, dans les années prochaines, les efforts des viticulteurs devront porter sur les points suivants :

Reconstitution du vignoble.

— Par remise en état de productivité normale des vignes simplement affaiblies (engrais) ;
— Par replantation, tout au moins en partie, des vignes arrachées ou abandonnées pendant la guerre ;
— Par renouvellement des vignes trop âgées ou épuisées, dont l'exploitation a cessé d'être économique.

Amélioration de la qualité.

— Par l'amélioration de l'encépagement.
— Par l'application généralisée de méthodes rationnelles de vinification et de conservation des vins et par la multiplication des caves coopératives.

Compression des frais de production.

— Par une meilleure organisation du travail, notamment par l'observance des avertissements dans la lutte contre les parasites ;
— Par l'emploi — au besoin collectif — d'un matériel moderne de production et de transformation permettant une exécution plus rapide, plus opportune, meilleure et plus économique des travaux ;
— Par la multiplication et l'extension des coopératives effectuant l'achat ou la production des plants, l'achat des instruments, des fertilisants, des produits nécessaires au viticulteur.
— Par l'adoption, lors des plantations, d'alignements permettant l'utilisation optima de matériel motorisé ;
— Par la récupération de tous les sous-produits utilisables ou ayant une valeur marchande ;
— Par l'institution d'un organisme chargé d'indemniser les viticulteurs des pertes causées par les calamités atmosphériques.

Amélioration de l'écoulement des produits.

— Par l'extension des coopératives de vente, capables de livrer des produits de bonne qualité, satisfaisant aux goûts et aux exigences des consommateurs ;
— Par la création de groupements organisés pour prospecter les marchés étrangers, y créer une clientèle, assurer le contrôle et l'expédition des produits et leur protection contre la concurrence ;
— Par le développement de la consommation du raisin et des jus de raisin, du sucre de raisin, des vins doux naturels, des vins de liqueur, des mutés et des concentrés.

Dispositions à prendre.

Il est évident que toutes les réalisations ci-dessus ne sont possibles que si les exploitants disposent des plants, des matériels, des produits et des organismes nécessaires.

Pour remonter les vignes affaiblies, il faut des engrais qui font presque totalement défaut depuis le début de la guerre.

La replantation exige des boutures, des racinés, des greffés-racinés de cépages appropriés, sélectionnés, si possible, mais indemnes de court-noué. Dès maintenant, on doit se préoccuper d'assainir ou de créer en terrain non contaminé des pépinières d'étendue suffisante pour alimenter les besoins, qui vont être considérables au cours des prochaines années. Afin de guider les pépiniéristes, il convient :

— De dresser, pour chaque terroir, la liste des cépages français à conserver en raison de leur aptitude à maintenir ou à développer la qualité des vins ;
— D'établir celle des porte-greffes adaptés au sol et aux greffons ;
— De détecter les vignobles capables de fournir des greffons ou des boutures indemnes de court-noué ;
— De déterminer, après étude approfondie et essais culturaux dans chaque région, la liste des quelques variétés d'hybrides à autoriser parce que pratiquement résistants au mildiou et à l'oïdium et seuls capables de donner un vin propre à la consommation.

La *Section de Sélection et de Contrôle des Bois et Plants de Vigne* a déjà commencé l'assainissement des pépinières et la prospection des vignobles aptes à donner des greffons sains. Son activité est malheureusement freinée par une insuffisance de crédits et de personnel ; il est indispensable qu'elle soit, dès maintenant, dotée de moyens d'action que son directeur sollicite.

Conclusions.

Le vignoble français, assez profondément atteint dans son étendue et dans sa vitalité, doit être presque entièrement reconstitué. Sa restauration déjà amorcée et orientée conformément à des directives sagement étudiées, va se poursuivre sous l'égide d'associations professionnelles animées par des dirigeants actifs et avertis, agissant en accord avec des Services Officiels bien informés.

Tout donne à espérer que, dans quelques années, la Viticulture de la France aura recouvré sa puissance de production et la place importante qu'elle doit occuper dans l'activité économique de la Nation.

TREILLES AÉRIENNES ÉTOILÉES (1)

par Pierre LARUE
Ingénieur agronome

Dans certains pays, on cultive la vigne en pergolas. Mais ce sont des plantations de luxe.

En Italie, on la cultive en lignes très espacées, la fait grimper sur les arbres et cultive les intervalles.

Du moment qu'on fait les frais de poteaux et de fils de fer, on peut développer la ligne en travers.

C'est ainsi que dans la Caroline du Nord, on cultive les « Muscadines », famille de vigne n'ayant rien de commun avec le « Muscat » et comprenant les cépages :

« Scuppernong », « Topsail » et « Wallace », blancs ;

« Thomas », rouge ;

« Hunt », « Creswel » et « Burgaw », noirs,

ces derniers intercalés comme pollinisateurs.

Les poteaux sont distants de 5 à 6 m. et hauts de 2 ,10 m. au-dessus du sol. Les fils y sont cloués à 2 mètres.

On peut circuler en dessous, même avec des chevaux, sauf quand pendent les grappes arrivant à maturité.

On pratique parfois des cultures intercalaires se récoltant de bonne heure, comme les fraisiers.

Comme dans la taille Kniffin, en croix de Lorraine, les bras horizontaux sont renouvelés fréquemment, de sorte qu'ils n'atteignent jamais la grosseur de nos treilles. Aussi ne craint-on pas de laisser des brins perpendiculaires de 0,5 m., par exemple, parce que les bras disparaissent au bout de quelques années sans laisser les grosses «cornes» que nous avons tant de peine à faire disparaître sur nos treilles.

On ne se contente pas des fils longitudinaux et transversaux. On en tend diagonalement aux carrés, de sorte que les bras se disposent en étoiles horizontales à huit branches.

Si on supprime chaque année la plus grosse branche laissant un sarment à long bois, il en reste encore sept en pleine production.

Malgré la chaleur et l'humidité du climat de la zone du cotonnier, ces vignes se passent le plus souvent de traitement contre les insectes et les maladies, peut-être grâce à leur éloignement du sol et à leur grand développement leur donnant des réserves comme à la vigne sauvage d'Alsace (*Oberlin et Larue*, dans *Rev. Vitic.*, avril et mai 1914) (2).

Le cep est planté au nord du poteau pour être protégé de l'excès de soleil en été et des dégels en hiver.

Les cépages à gros grains étant destinés au jus de fruit, *on ne cueille pas les grappes.*

On secoue les sarments au-dessus de toiles étendues sur le sol, ce qui rappelle la vendange à coups de perche... des pommes à cidre.

Treilles aériennes à 6 mètres. Culture intercalaire de fraisiers.

(1) *Rev. Vitic.* février et mai 1948 ; *Vitic.-Arboric.*, janvier 1949.

(2) Culture intercalaire de fraisiers.

LEGISLATION

Un arrêté du 19 novembre 1948, paru au *Journal Officiel* du 4 décembre 1948, réglemente *l'importation et le transit des plantes vivantes* et parties de plantes vivantes, y compris les fruits frais. Il vise surtout la protection de nos cultures métropolitaines contre le Pou de San-José, cochenille qui existe déjà en certains points de France, mais qui ne s'est heureusement pas étendue à l'ensemble des vergers français.

Pour les pays où la présence du Pou de San-José a été constatée, c'est-à-dire :

En *Europe :* Allemagne, Autriche, Hongrie, Espagne, Italie, Portugal, Roumanie, Suisse, Yougoslavie, U.R.S.S.

En *Amérique :* Argentine, Canada, Chili, États-Unis, Mexique, Uruguay.

En *Afrique :* Algérie, Afrique du Sud.

En *Asie :* Japon, Iles Hawaï, Chine.

En *Océanie :* Australie, Nouvelle-Zélande.

L'entrée des plantes ou parties de plantes, sauf les fruits frais, est interdite, à moins d'autorisation spéciale du Ministère de l'Agriculture ou du certificat phytosanitaire attestant que ces produits sont sains ou indemnes de tout parasite dangereux.

Pour les fruits frais, l'importation est autorisée sous réserve :

— d'un certificat phytosanitaire Pou de San-José d'un modèle annexé à l'arrêté.

— de l'entrée par un des bureaux de douanes autorisés (voir arrêté du 18 juin 1948).

— d'un contrôle sanitaire effectué au moment du passage en douane par un agent du Service de la Protection des Végétaux qui prononce la libre introduction, le refoulement ou la destruction des fruits suivant le cas.

Pour le transit par le territoire français, voir l'arrêté du 19 novembre 1948 pour plus amples détails.

Retenons surtout le fait que le Pou de San-José est maintenant installé dans les principaux pays exportateurs de fruits dans le monde. Ne figurent toutefois pas sur la liste : le Maroc, la Tunisie, la Palestine, la Grèce, la Turquie, la Belgique, l'Angleterre, le Brésil.

Viticulture en sols court-nouants

Rôle de la Végétation spontanée

(Suite et fin)

par V. COUDERC

Cette micropopulation recherche un optimum d'aération et d'humidité qu'elle trouve généralement un peu au-dessous de la surface entre 2 et 15 cm, elle vit dans le mince film aqueux qui sépare les particules du sol, mais son habitat préféré, c'est le voisinage immédiat des racines des végétaux supérieurs où elle trouve une meilleure nourriture ; c'est la rhizosphère. C'est au voisinage des racines que cette vie souterraine est la plus intense, c'est là où les microorganismes sont les plus nombreux.

Ceci explique le rôle capital des plantes vivaces à système radiculaire profond : la micropopulation suit ces racines dans la profondeur, elle va revivifier et fertiliser des couches stériles et augmenter ainsi l'épaisseur de la zone fertile capable de nourrir les plantes cultivées.

* * *

La végétation spontanée améliore le sol en le drainant, en l'aérant, en le fertilisant ; cette action a été constatée expérimentalement, à l'occasion de la guerre, dans plusieurs pays (Angleterre, Suisse) : des prairies permanentes très anciennes furent mises en culture, on constata partout que ces terres neuves, quoique de qualité inférieure, étaient beaucoup plus fertiles que les sols les meilleurs cultivés de la façon la plus rationnelle, mais cultivés depuis longtemps. En Amérique, même constatation pour les défrichements : ces terres neuves ont été, au début, beaucoup plus fertiles que les meilleurs sols cultivés, mais la culture les dégrade peu à peu, plus rapidement sous les climats chauds du Sud, plus lentement dans le Nord (une cinquantaine d'années), puis la dégradation se ralentit et un équilibre finit par s'établir ; la dégradation devient alors beaucoup plus lente, peu perceptible et générale.

Action sur la Vigne.

En modifiant le sol, la végétation spontanée agit sur la vigne mais pas de la même manière que sur les cultures annuelles ; en viticulture, la suppression des « mauvaises herbes » n'est pas une nécessité absolue comme dans la plupart des cultures ; la vigne ne craint pas le voisinage d'autres végétaux.

Dans la nature, la vigne-liane est l'associée de l'arbre ; pour pouvoir pénétrer plus profondément dans la terre, les racines de la vigne ont besoin des puissantes racines de l'arbre qui drainent et aèrent les profondeurs du sous-sol. Aujourd'hui encore, dans certains coins de l'Italie, le paysan plante toujours la vigne « avec son arbre » dans le même trou. En France, les plantations mixtes vigne-arbres fruitiers sont moins sensibles au court-noué ; de même la vigne sur prairie, fréquente dans les régions de petite propriété et de polyculture, ou monoculture intensive est la cause principale de la dégradation du sol et de la dégénérescence de la vigne.

Dans les cultures annuelles, l'herbe est toujours nuisible ; en viticulture elle est tantôt nuisible, tantôt utile suivant le degré d'humidité du sol et de l'air ; quand l'eau manque, l'herbe peut tuer la vigne ; quand l'eau est en excès, l'herbe est toujours utile ; quand l'humidité est normale, l'herbe peut parfois rendre des services.

1° *Utilité pour la vigne normale :*

A) La défense contre le mildiou est plus facile, « La présence de mauvaises herbes a diminué l'importance du mildiou dans certains cas ; on peut penser qu'elles agissent surtout en diminuant la vigueur des vignes. » (Arnaud, Traité de Pathologie végétale.)

« En Suisse, M. Faës a remarqué, il y a déjà fort longtemps, que les vignes enherbées sont moins atteintes par le mildiou que les vignes tenues très propres. C'est, qu'au début de la végétation, l'herbe empêche la projection des germes du sol sur les pousses, par les pluies, et c'est bien quelque chose puisqu'elle tend à diminuer l'intensité de la première attaque d'où dérivent les suivantes. »

« Plus tard... en desséchant la terre, elle dessèche aussi la souche, le feuillage et un feuillage non gorgé d'eau n'est pas aussi sensible au mildiou qu'un feuillage très aqueux (L. Ravaz, 1930).

D'après Müntz, l'immunité est presque complète lorsque la teneur en eau s'abaisse au-dessous de 65 %.

B) L'herbe peut aussi favoriser l'aoûtement du bois et la qualité des raisins. — « En résumé, l'herbe arrête plus ou moins tôt la végétation ; elle hâte l'aoûtement des rameaux et, par suite, la véraison et la maturité des fruits » (Ravaz, 1936). « Le rôle de l'herbe est double : elle appauvrit le sol et le dessèche ; elle peut donc agir sur la croissance, la réduire jusqu'à une valeur qui corresponde à la qualité la meilleure. Les négociants en vin savent bien que le chiendent est parfois le meilleur

facteur de la qualité... » « Les souches d'une certaine faiblesse sont celles qui donnent les meilleurs raisins : raisins peu serrés, à grains plutôt petits, bien détachés les uns des autres » (L. Ravaz, 1935).

2° *Utilité pour la vigne court=nouée.* — La vigne qui dégénère manque de racines, elle n'en a pas assez pour alimenter ses feuilles en sève brute, elle n'en a pas assez pour une récolte normale, le raisin épuise les réserves de la souche et accélère l'évolution de a maladie. En supprimant sa récolte et une partie de son feuillage, le mildiou ne fait donc pas beaucoup de mal à une vigne court=nouée, il fait ce que le viticulteur doit faire.

La défense contre le mildiou a donc peu d'intérêt pour la vigne court=nouée, la végétation spontanée est alors surtout utile parce qu'elle draine et aère le sol, parce qu'elle le rend plus perméable pour les racines, elle favorise ainsi le développement du système radi= culaire de la vigne court=nouée, ce qui améliore la nutrition de la souche et sa vigueur.

Les plantes vivaces à système radiculaire profond, les légumineuses sauvages en particulier, jouent un rôle particulièrement important à ce point de vue ; les herbes annuelles à racines superficielles sont, au contraire, le plus souvent inutiles ou nuisibles, les travaux du vignoble devront tendre à les supprimer au profit des plantes vivaces, qui ont une action très efficace pour la régénération du sol.

Conclusions.

L'herbe n'est pas l'ennemie de la vigne ; c'est un instrument de culture qui travaille mieux que toutes les machines et meilleur marché, mais c'est un instrument difficile à manier et qui peut occasionner de graves dégâts, si on ne sait pas s'en servir.

La végétation spontanée est très utile pour la régéné= ration des sols court=nouants ; les cultures associées peuvent jouer le même rôle sans avoir les mêmes inconvé= nients.

Nota. — Cette communication fait partie des rensei= gnements que peut fournir plus complets l'auteur, 66, rue de Seine, Paris (6e). C. P. Paris 2310=42.

LE VIEILLISSEMENT DES VINS DANS LE MIDI

par R. CHAMINADE

La plus grande partie de la récolte du vignoble méridional s'écoule à la consommation dans l'année qui suit les vendanges, et, sauf aux époques de surproduction, les stocks, dans les chais des vignerons, sont très faibles en fin de campagne et couvrent tout juste les besoins de l'exploitation en attendant les vins nouveaux. Il y a même, dans les Statuts ou les règlements intérieurs des caves coopératives, une disposition qui exige que les adhérents aient retiré ou vendu leur vin au 15 août.

La pratique du vieillissement est peu répandue dans la région méridionale. Certains (et neuf Français sur dix sont dans ce cas), associant cette notion à celle de la qualité, en marqueront peu d'étonnement, car ils ignorent qu'une partie importante de la production du Midi est représentée par des vins d'excellente qualité, qui n'acquièrent toute leur valeur qu'après plusieurs années de fût. Les vignerons expérimentés le savent bien qui disposent, pour leur consommation personnelle et celle de leurs amis, d'une réserve de vieilles bouteilles qui rendraient des points à des appellations plus célèbres. Les lecteurs méridionaux de cette Revue savent d'ailleurs, par expérience, à quoi s'en tenir à ce sujet.

On doit rendre cette justice à ceux qui ont obtenu, pour leur propre compte, des résultats intéressants dans le domaine du vieillissement qu'ils ont eu deux obstacles à surmonter, le climat et la disposition des caves.

Le climat, sec et trop chaud, maintient pendant une grande partie de l'année une température trop élevée. Pendant des mois, le thermomètre ne descend pas au=dessous de 20°, alors que la température idéale, pour le vieillissement, oscille autour de 14°. Si encore des caves souterraines bien protégées contre la chaleur permettaient de tourner cet obstacle, le problème serait à moitié résolu, mais elles sont extrêmement rares, la plupart des « chais » ayant plus de rapport avec le hangar ou la remise, bâti comme une maison au=dessus de la surface du sol, qu'avec la « cave », telle qu'on la comprend dans les régions de grands crus où le vieillissement est un usage séculaire.

Nous pensons bien que c'est là la véritable difficulté à vaincre, et nous en voyons une preuve dans le fait que de bons vins du Midi, envoyés dans les régions en question, y subissent une évolution spectaculaire et donnent, après plusieurs années, des résultats qui surprennent leurs propres producteurs.

Depuis quelques années, ce problème a fait un pas en avant. Des hommes d'action, connaissant bien les obstacles à surmonter, ont entrepris de trouver des solutions pratiques. Des caves coopératives et des négociants ont aménagé (ou sont en train de créer) des installations où les inconvénients naturels du climat pourront être éliminés. Un stock, déjà important de vin, a fait l'objet de cette entreprise et une fraction a déjà pu être livrée à la double satisfaction du consommateur et du producteur.

La qualité des vins, ainsi transformée par quelques années de garde, est vraiment remarquable et nous avons pu en juger à diverses reprises. Car il y a un monde entre un Corbières ou un Minervois de l'année, par exemple, et le même vin après trois ou quatre ans de conservation et de soins attentifs. Règle bien connue, qui n'est pas spéciale à la région méridionale et qui veut que les grands vins soient de médiocre qualité après les vendanges.

Il convient de suivre, avec sympathie, ces tentatives intelligentes, et de les aider au besoin, car elles feront plus, pour la réputation et l'écoulement de nos vins que les plus longues et les plus éloquentes considérations, si persuasives soient=elles. La bonne qualité reste toujours le meilleur argument.

Nos vins de coteaux du Midi, chauds et corsés, ont une place intéressante à prendre entre le bon vin ordinaire de table de tous les jours et la bouteille somptueuse, dont le prix est en rapport avec la renommée. *In medio.*

QUELQUES CONSIDÉRATIONS SUR LA CONSERVATION DES FRUITS. — DE L'INFLUENCE DU DEGRÉ DE MATURITÉ A LA DÉTERMINATION DE L'EPOQUE DE CUEILLETTE

par P. POIGNANT

Le principe de la conservation, en général, remonte aux temps les plus reculés, et le boucanage, le séchage, le fumage, par exemple, sont quelques-unes des expressions d'une technologie à ses débuts, qui n'a cessé de se perfectionner et de se développer au cours des siècles.

Est-il besoin de rappeler — comme précurseur — l'empirique pratique qui consistait à entasser en automne les pommes au pied d'un arbre, puis à les plus ou moins mal recouvrir de paille? Les fruits devaient ainsi supporter les intempéries, les attaques des champignons, des insectes et des rongeurs.

Il ne faut cependant voir là qu'un mode d'*entreposage*. Nous opposons à dessein ce terme à celui de conservation.

Le problème devient cependant différent lorsqu'il s'agit de stocker des fruits *sains*, cueillis au *bon moment* — nous verrons ce qu'il faut entendre par là — dans des locaux tels que caves ou fruitiers où il est possible de retarder l'époque normale de maturité par le jeu de trois facteurs-clés : la température, l'humidité et l'aération, réglables à l'intérieur de limites assez étroites.

Il s'agit dans cette méthode d'une *conservation*.

D'acquisition plus récente est la conservation par le froid (1) où l'introduction d'une constante, la température, réglée à quelques degrés au-dessus de zéro, confère une base solide pour une bonne et longue conservation, en ralentissant considérablement les phénomènes biologiques qui conduisent le fruit au stade de maturité.

Elle représente aujourd'hui la méthode la plus classique, et les installations frigorifiques connaissent un rapide développement, qu'elles soient la propriété de gros producteurs ou, plus généralement, de sociétés puissantes ou de coopératives agricoles bien organisées.

Ces toutes dernières années, en Suisse, M. Krebser imaginait un système de conservation — procédé Krebser (2) — basé sur les propriétés de la mousse (comme régulateur thermique et de l'humidité, et absorbant de divers gaz produits par les fruits), dont l'exploitation est maintenant réalisée en France. Ce système peut être avantageusement combiné dans certains cas avec l'emploi d'un frigorifique assurant une basse température.

En dernier lieu, il reste à mentionner une autre méthode, encore relativement peu connue chez nous, quoique mise au point par nos voisins anglais, et désignée sous l'expression de conservation en atmosphères contrôlées (refrigerated gas-storage). La mise au point et la consécration de cette méthode en Angleterre sont l'œuvre de MM. F. Kidd et C. West (1) dont les premières recherches remontent à plus d'un quart de siècle.

En France, différentes études ont été entreprises sur le sujet, en particulier par M. R. Ulrich, Directeur-adjoint du Laboratoire de Biologie de la Station du Froid à Bellevue, ainsi que par M. le Professeur R. Combes, et doivent permettre une amplification industrielle du procédé anglais dans le cadre français (2). Le premier objectif de cette méthode, qui présente certains avantages sur le système frigorifique, est de s'assurer le contrôle de la composition de l'atmosphère dans le local de conservation, tout en maintenant également une basse température. Disons succinctement que son principe est basé sur le fait que le remplacement d'un certain pourcentage d'oxygène de l'air par du gaz carbonique (5 à 10 %) retarde considérablement la maturité en agissant sur la respiration du fruit. Durant une période de la vie du fruit, qui correspond à l'époque normale de cueillette dans le cas de pommes, le fruit a une activité respiratoire accrue, qui conditionne la durée de conservation. L'effet du gaz carbonique est de retarder presque indéfiniment cette phase de haute intensité respiratoire, et par là même de conserver le fruit. L'appauvrissement du milieu en oxygène affecte également la respiration et, en ralentissant l'oxydation des substances de réserve, prolonge la vie du fruit.

Dans chacun des systèmes que nous venons d'énoncer, le but est de retarder les phénomènes biologiques qui conduisent le fruit à son stade de maturité, par le jeu d'un certain nombre de facteurs propres à la méthode envisagée. Mais, en dehors même des caractéristiques du système, il faut considérer, avec toute l'importance qui s'attache à un matériau vivant, l'ensemble des qualités du fruit destiné à cette conservation.

C'est-à-dire qu'il faudra tenir compte d'un certain nombre de points que l'on peut ainsi classer par ordre décroissant d'importance pour chaque espèce de fruits :

1° Le degré de maturité : il conditionne la vie du fruit pendant sa conservation ;

2° L'état sanitaire. Un fruit de conservation doit être absolument sain : indemne d'attaques de champignons ou d'insectes (tavelure, fruits véreux), de maladies

(1) Voir à ce sujet : Recherches sur la conservation des pommes et des poires, par H. FAES, M. STAEHELIN et Ph. AUBERT, *Annuaire Agricole Suisse*, 1942.

(2) Le lecteur trouvera une étude critique complète de M. le professeur P. CHOUARD, dans la *Revue Horticole* n° 2148, décembre 1947, intitulée : « Etat des recherches scientifiques sur le procédé Krebser de conservation des fruits et fromages par la mousse ».

(1) Voir entre autres études d'ensemble « Recent advances in the work on refrigerated gas-storage of fruit » *Journal of Pomology and Horticulture Science*, 14 1937, n° 4 janvier et « The refrigerated gas-storage of apples » *Leaflet* n° 6 — *Department of Scientific and Industrial Research, Londres*, 1936.

(2) Voir Bibliographie en fin de note.

physiologiques, de piqûres (guêpes, pies) et, d'une façon générale, de toute altération même superficielle ;

3° La variété ;

4° L'influence des conditions de production : facteurs climatériques de l'année — influence du sol et des procédés culturaux (dry farming ou irrigation, par exemple).

Nous n'envisagerons que le premier point de cette énumération : le degré de maturité, en suivant son influence à travers l'activité respiratoire de la pomme.

Comme l'ont montré MM. F. Kidd et C. West (1), le fruit passe par cinq phases durant son développement. Ce sont :

— De la naissance du fruit à une période qui prend fin 15 jours à trois semaines après la chute des pétales, la phase de multiplication cellulaire : le nombre des cellules qui constituent le fruit augmente.

— Puis, succède une phase d'élongation cellulaire pendant deux ou trois mois, durant laquelle les cellules grossissent.

— Avec l'arrivée de l'automne, la grosseur du fruit tend à se stabiliser. Le changement qui s'opère à ce moment représente le *stade climatérique*, inclu dans la phase de maturité.

— Ensuite, le fruit se sépare naturellement de l'arbre, il tombe à terre, se décompose petit à petit, et la phase de sénescence conduit à la mort, la phase ultime.

Chacune de ces phases est marquée par une certaine intensité respiratoire qui fournit un indice des changements physiologiques et chimiques du fruit (2).

La figure reproduit la courbe de la respiration à travers les cinq phases ci-dessus mentionnées.

Sans entrer dans le détail, on voit que la respiration, très active au début de la vie, décroît jusqu'à la fin de la phase de multiplication cellulaire, puis remonte rapidement durant la phase de maturité. Cette montée caractérise le stade climatérique. Ensuite, un nouveau ralentissement de la respiration marque la sénescence, et une élévation brusque, suivie d'une chute à zéro, conduit à la mort.

— Il faut souligner que ce stade climatérique n'occupe pas toute la phase de maturité, mais laisse aussi place aux stades pré- et post-climatériques.

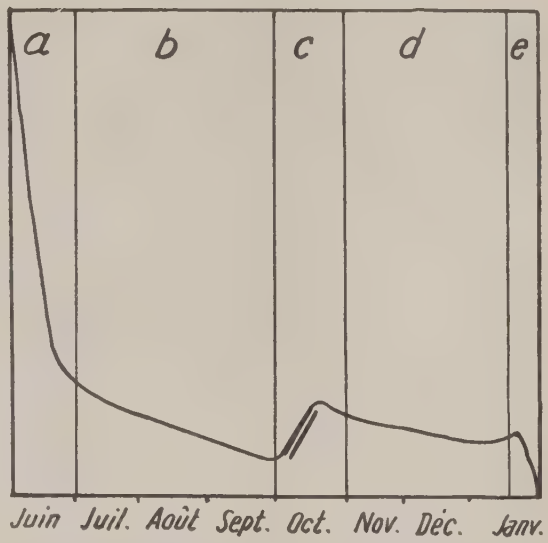
— Différentes études ont mis en avant la relation existant entre l'intensité respiratoire à l'époque de cueillette et la qualité de la conservation.

Cette relation est bien établie dans le système en atmosphères contrôlées.

— Comme nous avons vu que le stade climatérique est compris dans la phase de maturité, nous allons examiner quels sont les avantages et les inconvénients d'une cueillette entreprise à différents intervalles de cette phase pour rechercher le degré de maturité adéquat pour une bonne conservation.

1° Influence sur le poids et la grosseur du fruit :

On sait que les fruits : pommes, poires, grossissent de façon appréciable dans les derniers jours de la maturité. MM. F. Kidd et C. West estiment ce gain



Courbe de la respiration des pommes BRAMLEY'S-SEEDLING, durant leur développement. Chaque lettre correspond à une phase :
a) Multiplication cellulaire.
b) Élongation cellulaire.
c) Maturité.
d) Sénescence.
e) Mort.
A noter le stade climatérique marqué d'un double trait à l'intérieur de la phase de maturité.
(D'après F. Kidd. et C. West.)

de 5 à 10 % en poids, suivant que la récolte a lieu, dans le cas de la variété *Bramley's Seedling*, en dernière semaine de septembre ou en première semaine d'octobre. Cependant, cet avantage peut être annihilé par les vents ou parfois par les piqûres de guêpes ou de frelons, comme cela s'est vu ces dernières années à étés secs.

2° Influence sur la perte de poids durant la conservation :

Complétant le précédent paragraphe, il faut se souvenir qu'une récolte trop précoce est d'une mauvaise conservation : les fruits perdent un pourcentage important de leur poids, se rident, sont de mauvais goût et, en définitive, ne trouvent acquéreurs qu'à des cours inférieurs.

3° Influence sur la qualité :

Comme corollaire de ce qui vient d'être indiqué, l'expérience a montré que les fruits qui restent le plus longtemps sur l'arbre possèdent les meilleures qualités organoleptiques. Toutefois, les systèmes de conservation freinant seulement les phénomènes de maturation, on conçoit que ces fruits soient d'une relativement courte durée de stockage.

4° Influence sur la production d'éthylène et d'autres substances volatiles qui stimulent la maturité :

On sait maintenant que les pommes produisent de petites quantités de substances volatiles qui stimulent l'apparition du stade climatérique. Ces substances, comme l'éthylène et l'aldéhyde éthylique, en précipitant la maturation, raccourcissent aussi la durée de conservation.

Il a été également montré que la première pomme qui arrive au stade climatérique peut stimuler l'apparition de ce stade chez tous les autres fruits du local.

(1) F. KIDD et C. WEST, The keeping qualities of apples in relation to their maturity when gathered, *Scientific Horticulture*, 1937, 5, 78.

(2) F. KIDD et C. WEST, Respiratory activity and duration of life of apples gathered at different stages of development and subsequently maintained at a constant temperature. *Plant Physiology*, 1945, 20, n° 4, 467-504.

Il ressort que les fruits soumis à la conservation doivent être du *même degré de maturité*.

5° Influence sur le développement des maladies physiologiques :

Sinon des plus importants, du moins assez répandu, est le *scald*, qui consiste en un brunissement superficiel de la peau causé par des substances volatiles qui tuent les cellules extérieures.

Il a été constaté que ce sont les pommes les plus précocement récoltées qui sont les plus sujettes à la maladie. De plus, les pommes entreposées à l'air libre pendant plusieurs jours avant d'être mises en conservation, sont moins *scaldées* que celles qui sont immédiatement rentrées après la récolte. L'emballage des fruits dans des papiers huilés serait d'une protection efficace.

De grande importance économique est la *décomposition à basse température*, véritable décomposition du fruit qui serait la conséquence d'un épuisement des matières de réserve conduisant, par la formation de substances nouvelles, à l'intoxication et à la désagrégation progressive des tissus.

De récentes observations ont mis en évidence la relation existant entre le développement de la *décomposition à basse température* en frigorifique et l'augmentation de l'activité respiratoire du stade climatérique du fruit au moment du refroidissement.

Ces données montrent que les tissus des pommes se décomposent plus rapidement lorsque les fruits sont placés au frigo au moment de cette forte activité respiratoire.

Signalons enfin, à côté de nombreuses maladies physiologiques, le *bitter-pit* qui, sévissant durant la conservation, se rencontre surtout sur des fruits insuffisamment mûrs.

Après l'étude des cinq groupes de facteurs précédents, quelle est la conclusion d'ensemble qui soit valable?

Il faut tout d'abord relever que tous les fruits qui seront conservés dans le même local devront être d'un *degré de maturité identique*.

Cependant, alors même que ce degré de maturité ressort bien comme un point capital dans la conservation du fruit, il n'est pas possible de le définir d'une façon absolument rigoureuse, qui tienne compte à la fois des facteurs sus-énoncés et des qualités du fruit que nous avions nommées : l'état sanitaire, la variété, l'influence des conditions de production.

D'une façon classique, on recommande de tenir compte de la couleur des pépins, de celle de l'épiderme et de la facilité avec laquelle le fruit se détache de l'arbre.

Ces caractères sont toutefois, dans la plupart des cas, d'une précision insuffisante pour permettre le choix d'un degré de maturité qui conduise à une conservation optimale tant par sa durée que par la bonne qualité de l'ensemble des lots.

De plus, si, dans l'avenir, la pratique qui consiste à éviter la chute des fruits par un traitement aux phytohormones, tend à se généraliser, il deviendra bien impossible de se fier à la facilité de détachement du pédoncule.

Il paraît donc nécessaire de rechercher une méthode plus sûre dans la détermination de l'époque de cueillette qui corresponde au degré de maturité optimum.

Les Américains ont déjà, depuis bon nombre d'années, mis au point une technique qui semble leur donner satisfaction et dont ils font bon usage dans leurs États, où la production de la pomme et de la poire est à l'honneur.

Grossièrement défini, leur système est basé sur la profondeur plus ou moins grande à laquelle s'enfonce la tige d'un dynamomètre adapté dans la chair du fruit. Il s'agit d'essais de pression, *pressure-tests*, et les Américains dénomment leur appareil *pressure-tester*.

Pour chaque espèce, pomme ou poire, des techniciens ont recherché quelle était la pression enregistrée (1) qui corresponde au meilleur degré de maturité et ils ont consigné, pour *chaque région* et pour *chaque variété*, les dates de cueillette à l'intérieur d'un intervalle de 4 à 8 jours.

Il est bien évident que ces normes de pression sont délicates à établir, mais ce qui a été conçu aux États-Unis pourrait peut-être également servir pour quelques-unes de nos régions françaises de production intensive de pommes et de poires d'hiver, disposant des installations frigorifiques voulues.

L'essai lui-même demande de l'attention ; les fruits-tests doivent être normaux et moyens, de coloration moyenne, sains, turgescents.

Il est également préférable d'opérer de bonne heure le matin ; il faut choisir un nombre de fruits suffisant dans chaque essai pour qu'il soit valable.

Dans les régions où se créent des coopératives d'emballage et de conservation, un personnel spécialisé et d'ailleurs réduit pourrait peut-être accomplir cette tâche d' « étalonnage », première phase obligatoire, et, par la suite, guider les arboriculteurs qui sont aussi les membres de ces coopératives.

Il est évident que ce travail peut sans doute se réaliser en dehors des coopératives, une organisation collective semble toutefois plus à même de le mener à bien que des volontés éparses.

Cette méthode, plus précise que nos données actuelles et qui a réussi Outre-Atlantique, ne paraît pas impossible à mettre sur pied en France. Elle marquerait, pensons-nous, une amélioration intéressante dans la détermination de ce degré de maturité optimum dont nous avons essayé de rappeler toute l'importance.

(1) Il s'agit plus généralement non d'une pression, mais de deux, à l'intérieur desquelles les fruits peuvent être récoltés.

BIBLIOGRAPHIE

(En référence à des notes et comptes rendus publiés sur la conservation par réfrigération et en atmosphère contrôlée).

COMBES (R.) Conservation des fruits par l'action du froid et des mélanges gazeux de composition déterminée. *C. R. Acad. Agric.*, 25 juin 1941.

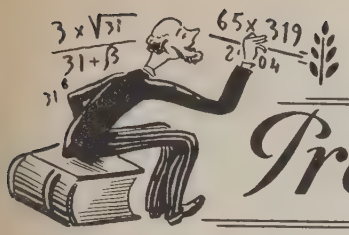
COMBES (R.) Conservation par le froid et les mélanges gazeux de composition déterminée. Centre de Perfectionnement technique (1942-1943).

COMBES (R.) LAINÉ (P.), et ULRICH (R.). Recherches de 1943-44 sur la conservation des fruits par l'action combinée du froid et des mélanges gazeux de composition déterminée. *C. R. Acad. Agric.* 1944, p. 422.

ULRICH (R.) Recherches expérimentales sur la réfrigération des fruits. *Fruits d'Outre-Mer*, 1946, p. 328.

ULRICH (R.) Conservation des fruits par réfrigération. Centre de Perfectionnement Technique, février 1947.

ULRICH (R.) Sur la réfrigération des fruits en atmosphères contrôlées. *Revue Horticole*, n° 2138, février 1947.



Problèmes économiques

LE IIIe CONGRÈS DE LA VITICULTURE NOUVELLE à BÉZIERS

(8-10 Juillet 1949)

par L. de LACARELLE
Ingénieur-Agronome

Béziers, capitale du Vin, vient de voir se dérouler le IIIe Congrès de la Viticulture Nouvelle, organisé par la Fédération Nationale d'Études et de Défense des Nouveaux Cépages de qualité obtenus par hybridation.

Le Maire de la ville, dans ses paroles de bienvenue aux congressistes, souligne, dès l'ouverture du Congrès, l'intérêt que suscitent, dans le monde viticole à la veille d'une crise, les travaux qui vont commencer. C'est peut-être la viticulture rénovée par les nouveaux cépages qui va permettre à la France de surmonter la crise et de garder la première place dans le domaine viticole.

De nombreux et intéressants rapports retiennent ensuite l'attention des congressistes pendant deux séances, malgré une température plus propice au sommeil qu'au travail intellectuel.

M. Gondart retrace l'histoire de la viticulture et les changements d'aspect successifs du problème viticole en France, pour s'étendre ensuite sur les causes du succès actuel des hybrides. Le Professeur Marsais, de l'Institut National Agronomique, expose ensuite les principes généraux de la génétique de la vigne et insiste sur le contrôle et la sélection des trop nombreuses variétés mises à la disposition des praticiens, contrôle qui doit être accompagné d'un appui et d'encouragements pour les hybrideurs à la recherche de l'oiseau rare. Le Président Coulondre prend la parole à son tour et parle de la culture de la vigne et de l'importance des travaux superficiels et des fumures aussi bien minérales qu'organiques. Sur l'influence des engrais phosphatés et potassiques, il n'est pas d'accord avec l'École de Montpellier. Beaucoup de questions le séparent d'ailleurs de cette École et il faut regretter que personne ne fût dans la salle pour défendre Montpellier ; le débat qui suivit son exposé aurait été plus animé.

Le Président Marot lit ensuite une étude de M. Delfau sur les raisins de table. M. Clerc, président de la Fédération des Producteurs de Raisins de Table, reprend aussi ce sujet au cours de la deuxième séance.

Ces deux intéressants rapports ont tourné autour de quelques grandes idées intéressantes à rapporter ici.

1° Il faut remplacer le chasselas par des hybrides mieux adaptés que ce dernier au goût des consommateurs ètrangers, c'est-à-dire plus acides, et mûrissant à des époques diverses, pour étaler la vente sur le plus de temps possible.

2° Il ne faut lancer sur le marché, comme hybrides producteurs de raisins de table, que des cépages présentant le maximum de garanties pour la qualité de leurs produits. On pourra ainsi éviter ce qui s'est produit dans le domaine des raisins de cuve, où la diffusion de quelques mauvais hybrides a suffi à jeter le discrédit sur tous les hybrides au point qu'aujourd'hui, pour le public et la plupart des négociants, vin d'hybride signifie mauvais vin.

3° Il serait avantageux, pour des raisons commerciales, de baptiser les hybrides employés d'un nom moins rébarbatif qu'un simple numéro. On achètera un Muscat Seyve-Villard, mais moins aisément un 20.473 dont il est impossible de se rappeler facilement le nom.

Quelques numéros sont conseillés par la Fédération comme hybrides de table : S.V. 20.365 ; 20.473 ; 20.366 ; 20.347 ; 34.211 ; Galibert-Coulondre 256.628 ; 261.13 ; 255.10 ; 258.35 ; Laudot 28.32. Il suffit de très peu d'essais pour voir ceux d'entre eux qui s'adaptent le mieux à une région déterminée.

M. Wattin souligne ensuite l'intérêt que pourrait avoir la production de raisins de table d'arrière-saison aux goûts des populations musulmanes qui en sont de très grandes consommatrices.

MM. Rivoire et Theillard entretiennent ensuite le Congrès de la vinification des hybrides. Ils rappellent les principes généraux de cette technique et insistent, l'un comme l'autre, sur la nécessité de pratiquer l'égrappage avant le départ en fermentation, la cuvaison rapide des vins rouges et de laisser produire la fermentation malo-lactique dans les vins trop acides.

Ils détruisent la légende, trop répandue dans les coopératives, que les mustimètres donnent des mesures trop fortes dans des moûts d'hybrides. En filtrant tant

soit peu ces moûts généralement chargés de pulpes dures, l'on a des mesures parfaitement exactes.

M. Vidal fait ensuite un exposé de ses études personnelles sur la migration des réserves hydrocarbonées de la vigne et les conclusions pratiques que l'on peut en tirer. Le Congrès se termine et chacun est reparti après avoir appris ou revu beaucoup de choses ; mais, comme il arrive souvent dans les congrès, le travail dispersé dans trop de directions n'a pas abouti à des conclusions précises et d'un intérêt général.

L'impression d'un témoin sans parti pris est que l'on a surtout cherché à donner la parole à des notoriétés du monde scientifique viticole sans leur indiquer comment leur exposé devait s'intégrer dans le travail général du Congrès. Les congressistes ont entendu deux cours très intéressants de viticulture et d'œnologie, mais la Viticulture Nouvelle n'a pas fait sur le plan technique le pas qu'elle aurait dû faire ce jour-là. Si toutes les questions avaient été étudiées sous le même angle que celle des raisins de table, il en aurait peut-être été autrement.

Cette critique n'enlève rien à l'importance de la manifestation dont toute l'ampleur devait se révéler le lendemain, à Cadoule et au Grau du Roi, où plus de 500 personnes venues de tous les coins de France et même du monde (Italie, Chili, Espagne, Suisse) visitèrent les superbes collections du Président Coulondre et assistèrent à un banquet, au cours duquel l'on put apprécier la gamme des vins d'hybrides.

L'auteur de l'article avoue être venu avec le préjugé du Français moyen contre le vin d'hybride et avoir dû reconnaître la qualité d'un 7.120 vinifié en rosé, d'un 5.276 blanc, du fameux Ravat 6, du 8.745, surtout du 261.13 blanc, Galibert et de plusieurs mélanges d'hybrides à base de 18.315, mais il n'a pas pu goûter tous les vins qui étaient offerts.

Il est regrettable que les cadres de la viticulture ne fassent pas plus attention à ces hybrides et même les dénigrent systématiquement. Un cinquième de notre vignoble est cependant encépagé en hybrides. La Fédération Nationale d'Études et de Défense des nouveaux Cépages français issus de l'Hybridation et du Métissage a entrepris de faire un choix parmi les trop nombreux numéros existants et de conseiller aux viticulteurs ceux qui lui paraissent réussir dans chaque région ; mais il est permis de se demander si cette sélection ne serait pas plus objective et mieux faite, si elle était faite dans des champs d'expérience, sous la direction et avec l'appui financier des services du Ministère de l'Agriculture, comme cela se fait pour les blés.

La Viticulture Nouvelle n'attend heureusement pas les appuis officiels, toujours lents à venir ; elle vole de ses propres ailes et les manifestations qui viennent de se dérouler ont montré qu'elle pouvait le faire. Les croisés partant pour la défense des lieux saints n'étaient sûrement pas plus enthousiastes que les congressistes de Béziers réunis pour la défense des nouveaux cépages obtenus par hybridation. La fin de l'excursion et du Congrès fut une véritable apothéose.

Gloire aux organisateurs régionaux, gloire aux deux présidents, aux deux frères siamois qui montrent bien la disjonction des caractères des hybrides en F2, mais qui n'ont qu'un même grand cœur, Coulondre et Marot.

LA SEMAINE DES VINS DU GARD
à l'*Action Automobile*

par Carmen ENNESCH

Les Semaines des Vins de France de la revue l'*Action Automobile* sont devenues une très aimable tradition. La formule, de défendre l'automobile et le tourisme en connexion avec le vin et la gastronomie, choisie par l'*Action Automobile* est sûrement très heureuse et très appréciée par les amateurs et connaisseurs en la matière.

La Semaine des Vins du Gard, qui vient après celles du Var, du Muscadet et du Vouvray, nous a permis de déguster des Tavel couleur rubis clair, des Lirac, ses cousins germains, des Clairettes de Bellegarde dorées. Ajoutons que ces deux derniers vins sont des nouveaux venus sur la carte des vins à appellation contrôlée.

Comme d'habitude, MM. Roussel et Lorenzi ont donné à ces manifestations viticoles un caractère gai et coloré. Il y eut de la musique et des chants. Sous la direction de M. André Breton, les Farandoleurs de Provence nous ont permis de croire pendant un instant que nous nous trouvions sous le soleil du midi. Il y eut un authentique gardien de Camargue. Une aimable chanteuse, Mlle Licette Duc, fit entendre des mélodies provençales. De belles Arlésiennes portaient fièrement le costume du pays de Magali.

M. Christian Pineau, ministre des Travaux Publics, des Transports et du Tourisme avait tenu à honorer cette manifestation de sa présence. De nombreuses personnalités du Gard résidant à Paris, ainsi que des amis et défenseurs du vin, étaient réunis dans les beaux salons de l'hôtel de l'avenue d'Iéna : MM. Cadenet, vice-président de l'Association des Enfants du Gard, à Paris ; Thibault et Gourdon, députés du Gard ; Mme Schreiber-Crémieux, sénatrice du Gard ; Mme et M. Barthe, président de l'O.I.V. ; Deramond du Comité national de Propagande en faveur des Vins de France ; Philippe Lamour, secrétaire général de la C.G.A. ; Mlle Vayssac, « cigale » du Gard, des Associations gardoises de Paris.

Grâce à une ambiance des plus charmantes et surtout grâce aux vins gardois, qui coulaient généreusement dans les verres, nous avons éprouvé un peu de nostalgie de revoir Arles, Nîmes et de déguster sur place les nobles produits du vignoble gardois. Des projets furent ébauchés, des possibilités furent étudiées. Une fois de plus, la manifestation viticole de l'*Action Automobile* avait atteint son but.

L'ÉVOLUTION DE L'ARBORICULTURE FRUITIÈRE EN SUISSE ET EN EUROPE

par Henri ANET

Ancien Conseiller National, Président de la Commission de Propagande pour les Fruits.

Nous sommes heureux de présenter à nos lecteurs un article du plus haut intérêt de notre ami M. Henri ANET, un des meilleurs spécialistes des questions fruitières, tant économiques que techniques, de la Confédération Helvétique. Nos lecteurs se rendront compte que les problèmes suisses sont très voisins des nôtres, mais aussi que nos amis d'outre-Jura ont su, par leur intelligence et leur ténacité, apporter des solutions convenant à leur pays et dont nous pouvons, à maints égards, nous inspirer.

J. F.

L'arboriculture fruitière constitue un élément important de l'économie agricole suisse. En effet, au cours de ces dix dernières années, le rendement brut des vergers a triplé; il a passé de 65 millions de francs en 1938 à 191 millions en 1946. En 1943, il a atteint 204 millions.

La valeur des produits des vergers place l'arboriculture au 5e rang des diverses branches de la production agricole, dont voici quelques chiffres pour l'année 1947 :

		Rendement total en % de l'agriculture
1) Produits laitiers	607 millions	soit 29,8 %
2) Bétail d'élevage	312,2 »	» 15,3 %
3) Élevage du porc.....	225 »	» 11,1 %
4) Culture maraîchère ..	161 »	» 7,9 %
5) Arboriculture	143 »	» 7,1 %
6) Viticulture	130 »	» 6,4 %
7) Pomme de terre	126 »	» 6,2 %

Ces chiffres donnent une idée plus précise de l'importance que présente l'arboriculture fruitière.

On pourrait penser que l'augmentation du rendement brut est dû à une hausse sensible des prix payés à la production. Ce n'est pas le cas, l'augmentation est due à l'amélioration du rendement quantitatif des fruits et de leur qualité.

Les produits agricoles ont été soumis pendant toute la guerre à un contrôle très serré des prix. Si la viande et certains produits laitiers ont haussé sensiblement, il n'en est pas de même pour les fruits.

Voici l'index des prix des fruits à pépins de 1937 à 1947, par rapport aux prix de 1914 = 100 :

1937 — 65	1942 — 167
1938 — 102	1943 — 137
1939 — 116	1944 — 92
1940 — 113	1945 — 150
1941 — 138	1946 — 94
	1947 — 119

Nous voyons que la hausse des prix des fruits est faible : en pleine guerre, en 1944 puis en 1946, les prix étaient inférieurs à ceux de 1914, surtout si l'on tient compte de la dévaluation du franc.

Pour les légumes, il n'en est pas de même. Voici quelques chiffres de l'index, par rapport à 1914 = 100 :

1937 — 162	1945 — 324
1940 — 188	1946 — 311
1943 — 284	1947 — 316

Ces chiffres permettent d'illustrer la situation particulière de l'arboriculture fruitière en Suisse.

La valeur du rendement brut a triplé au cours de ces dix dernières années et cependant les prix payés aux producteurs sont restés sensiblement ceux payés en 1914.

Cette situation peut paraître paradoxale. Elle mérite d'être relevée, car elle révèle l'effort considérable qui a été accompli dans l'amélioration du rendement des vergers. C'est par un choix de meilleures variétés, par des traitements réguliers, par la taille des arbres, les surgreffages et une fumure rationnelle que l'on obtient l'amélioration du rendement : avec la régularité des récoltes, l'amélioration de la qualité et la réduction des déchets.

L'arboriculture fruitière suisse donne un exemple qui mérite d'être étudié et d'être adopté dans ses principes par d'autres branches de la production agricole.

Ces principes se résument comme suit :

1) Amélioration du rendement par l'augmentation quantitative et qualitative de la production.

2) Politique de prix adaptée aux conditions du marché intérieur et aux possibilités d'exportation.

La Suisse est un pays qui consomme le plus de fruits par tête d'habitant. Voici quelques chiffres de la consommation totale des fruits indigènes au cours de ces dernières années :

1934-43	30.950	wagons	de	10	t.	69	kg	par	tête
1944	51.000	»	»	10	»	113	»	»	»
1945	29.000	»	»	10	»	64	»	»	»
1946	46.500	»	»	10	»	103	»	»	»

A ces chiffres s'ajoutent encore, depuis 1946, des quantités importantes de fruits importés. Il faut relever que les cidres et les jus de fruits sont compris dans ces chiffres.

Voici quelques chiffres comparatifs avec d'autres pays ; ils sont donnés sous réserve de contrôle :

France	1946	14 kg
	1947	35 »
Hollande	1936=39	32 »
Belgique	1946	41 »
Angleterre	1943=44	25 »
Etats=Unis	1943=44	46 »
Canada	1943	33 »

Ces chiffres comprennent la consommation totale des fruits de toutes sortes et, pour l'Angleterre, les Etats=Unis et le Canada, les fruits séchés et confits sont compris. Si dans les divers pays d'Europe et d'outre=mer la consommation des fruits se généralisait et augmentait de quelques kilos par habitant, la vente et l'écoulement des récoltes des vergers seraient assurés.

Situation privilégiée de la Suisse.

La Suisse, située au centre de l'Europe, appuyée sur le haut massif des Alpes, est bien placée, géographi=quement, pour livrer ses fruits, pommes et poires, dans les pays voisins ; mais elle bénéficie aussi de conditions particulières que lui confèrent son climat et l'altitude moyenne de ses terres agricoles, situées entre 300 et 750 m. Cette situation idéale assure aux fruits du pays des qualités de finesse et d'arôme qui ne peuvent pas se rencontrer dans les cultures fruitières situées à basse altitude ou moins ensoleillées.

La qualité des fruits est fonction de l'altitude du pays et de sa forte insolation. Ce sont ces conditions idéales qui leur donnent leur coloration, leur finesse et leur saveur. Il en est des fruits comme des vins, les coteaux ensoleillés donnent les bons crus.

Il appartient aux producteurs et au commerce de faire valoir les avantages des fruits par une présentation de choix et par les soins de triage, de calibrage et d'em=ballage qui doivent permettre aux fruits de jouir d'une réputation de qualité sur les marchés du pays comme à l'étranger.

Le chemin de la perfection est long et sinueux, l'amélioration de la production fruitière dans un pays de petites propriétés se heurte au caractère individua=liste du cultivateur, il demande patience et persévérance.

C'est aux autorités et tout particulièrement au nouveau régime des alcools instauré par la loi de 1932 que l'arboriculture fruitière suisse doit les progrès réalisés au cours des dernières années. Grâce aux dis=positions prises par la Régie des Alcools, la transformation des vergers se poursuit méthodiquement par l'élimination des vieux arbres et par les greffages des variétés offrant peu d'intérêt. Pour ces travaux, des milliers de jeunes arboriculteurs ont été formés par les stations cantonales d'arboriculture.

La coordination du travail est réalisée par la Fruit=Union, organisation qui groupe l'ensemble des branches intéressées à l'arboriculture. Producteurs, négociants, cidreries, usines de concentration et d'utilisation des sous=produits des fruits, toutes ces activités sont grou=pées et représentées dans les diverses commissions de la Fruit=Union.

L'amélioration de la production des vergers est confiée à la Station centrale d'Arboriculture à Oesch=berg, qui est chargée par la Fruit=Union d'élaborer les méthodes de travail et de donner toutes les directives aux stations cantonales d'arboriculture.

Les travaux de rénovation des vergers sont complétés par l'organisation des contrôles de la qualité des fruits pour le chargement des wagons et, depuis ces dernières années, par l'étude des meilleures méthodes des travaux de récolte, du transport et de la manutention des fruits. L'ensemble de ces travaux constitue la chaîne des soins donnés aux fruits de l'arbre jusqu'au consommateur. La production et les divers échelons du commerce doivent apporter des soins beaucoup plus attentifs aux fruits, il faut créer le respect qu'on doit aux beaux fruits.

Un fruit parfait est le résultat d'une longue suite de soins qui vont de la fleur en bouton au printemps, jusqu'au fruit coloré et mûr, récolté à la branche à l'automne. C'est à ce moment qu'il s'agit de prendre toutes les précautions pour éviter d'abîmer et de perdre d'un coup toute la valeur que présente le beau fruit. C'est une des tâches essentielles à laquelle s'est attachée la Fruit=Union et la Station d'Arboriculture d'Oeschberg.

L'écoulement et la vente des récoltes.

La Suisse est un des principaux pays producteurs de pommes du monde, elle occupe le 5me ou le 6me rang dans la production mondiale.

Il est évident que sans exportations la culture frui=tière serait ruinée.

L'utilisation des fruits à pépins se partage entre les fruits à cidre et les fruits de table.

Voici quelques chiffres qui donnent une idée de la production fruitière :

En 1946, le commerce a vendu :

	19.365	wagons de pommes de table ;
	9.635	» » pommes à cidre ;
	1.933	» » poires de table ;
	13.765	» » poires à cidre.
Total des fruits à pépins.....	44.698	wagons de 10 tonnes.

En 1948 :

	13.153	wagons de pommes de table ;
	9.366	» » pommes à cidre ;
	982	» » poires de table ;
	5.810	» » poires à cidre.
Total des fruits à pépins.....	29.311	wagons de 10 tonnes.

A ces chiffres impressionnants s'ajoutent 1.250 wagons de pruneaux, 5.500 wagons de cerises, les abricots, les fraises et autres fruits. Nous avons ainsi, bon an, mal an, de 35.000 à 60.000 wagons de fruits à écouler.

C'est une tâche considérable que le commerce suisse des fruits accomplit année après année avec beaucoup de peine, surtout depuis la guerre. Les difficultés ne sont plus seulement d'ordre commercial, mais c'est la question des permis d'exportation et l'attribution des devises qui présentent le plus de difficultés.

Certains pays, anciens et fidèles clients, sont perdus ou achètent avec beaucoup de difficultés. L'Alle=magne, avant la guerre, absorbait 4 à 5.000 wagons de fruits; la Tchécoslovaquie achetait jusqu'à l'an dernier 1.500 à 2.000 wagons. Cette année ce marché est perdu, par contre les exportations ont repris avec la bizone.

Fig. 1. — *Cultures fruitières Dr R. Maag, à Dielsdorf, Zurich*

La France, fidèle acheteur de pommes suisses, de reinettes du Canada du Valais en particulier, oppose passablement de difficultés au maintien traditionnel de ces achats. Pour le canton du Valais, la perte du marché français serait un désastre économique, car la production de cette variété a été accrue sensiblement pendant la guerre et la récolte annuelle varie entre 800 et 1.000 wagons de 10 tonnes. Cette variété est trop peu estimée en Suisse alémanique.

Afin d'écouler la dernière récolte, il a fallu intensifier les exportations; car le marché suisse est envahi par les oranges et les mandarines. Ce sont des importations nécessaires pour l'obtention de devises destinées à l'industrie d'exportation.

La consommation des fruits suisses, qui s'était élevée à 14.000 wagons pendant la guerre, a été réduite en 1947-48 à environ 6.000 wagons ; la différence est compensée par la consommation des agrumes. Il a fallu trouver dans l'exportation la compensation de la réduction de la consommation en Suisse.

Les pays acheteurs ont été, dans l'ordre d'importance : la Belgique, l'Allemagne, l'Angleterre, la Hollande, la France, l'Italie, la Finlande, le Maroc, l'Algérie, la Tunisie et l'Autriche.

A fin février 1949, le total de nos exportations de la récolte 1948 s'élève à 8.126 wagons de pommes et poires pour une valeur totale de 28.713.507 francs.— C'est un magnifique résultat, il n'a jamais été atteint jusqu'ici.

Perspectives d'avenir.

Le développement qu'a pris l'arboriculture fruitière en Suisse pose des problèmes assez graves.

Le caractère de la culture s'est modifié par la force des choses. Les exigences des consommateurs, la concurrence des fruits importés obligent l'arboriculteur suisse à transformer la base de sa production. Si dans certaines parties de la Suisse centrale et orientale la culture des vergers de fruits à cidre présente encore certains avantages, on doit reconnaître que, dans l'ensemble du pays, c'est le fruit de table de qualité qui seul permet d'assurer le rendement...

La classification des variétés fruitières en groupes de qualité et en classes A, B et C apporte aux producteurs des directives précises sur le choix des variétés adaptées au climat local et aux conditions de son exploitation.

L'agriculteur-arboriculteur constitue la grosse masse des producteurs. Dans certains cantons, le Valais en particulier, le Tessin et le canton de Vaud, on rencontre des cultures fruitières commerciales où la culture est industrialisée et le terrain est consacré entièrement à la production fruitière.

Les progrès qu'il faut réaliser dans l'amélioration constante de la production fruitière obligeront toujours plus l'arboriculture à se spécialiser. Le pré-verger restera en Suisse la base de la grosse production ; mais la composition du verger, la conduite des arbres et l'utilisation du fourrage sous-jacent se modifieront toujours plus, dans les expositions propices, à la production de fruits de qualité.

La culture industrielle du fruit se développe rapidement dans les régions voisines des vignobles. Cette culture présente une adaptation plus facile du propriétaire-viticulteur à ce genre de travail que dans les régions purement agricoles et nous pouvons constater en Valais, comme dans le canton de Vaud, que les cultures industrielles répondent aux exigences des méthodes nécessaires pour l'obtention des variétés de premier choix.

La culture fruitière en arbres nains, cultivés sur les porte-greffes sélectionnés, permet d'obtenir dans un minimum de temps, des rendements réguliers avec le maximum de qualité.

La culture industrielle permet d'intensifier rapidement la production des variétés nouvelles ou anciennes

Fig. 2. — *Cultures fruitières Cogo S.A.p.35, 9Ha. Vérone (Italie)*

qui se révèlent les mieux adaptées aux exigences de la clientèle et adaptées aussi aux possibilités de conservation dans les entrepôts frigorifiques. De nombreuses expériences ont été faites au cours de ces dernières années avec les cultures d'arbres nains, tant au point de vue du choix des variétés que des distances de plantation.

Les cultures industrielles ne doivent être entreprises que par des spécialistes réunissant toutes les connaissances nécessaires pour assurer la rentabilité de leurs cultures.

L'introduction du machinisme dans les cultures fruitières se révèle indispensable, tenant compte des frais d'exploitation qui augmentent constamment ; aussi dans toutes les cultures modernes, on adopte des distances de plantation qui se rapprochent des cultures américaines, avec cette réserve qu'aux États-Unis les arbres sont greffés sur sujets de semis, tandis qu'en Suisse on utilise les porte-greffes d'East-Malling, qui permettent une meilleure adaptation à la nature du sol et aux prix des terrains.

Considérant la production énorme des vergers et les difficultés d'écoulement, on serait tenté de penser qu'il est téméraire de parler de créer de nouvelles cultures fruitières. Cette question mérite réflexion.

Que faut-il faire dans les conditions actuelles de la production fruitière suisse, tenant compte du développement que prend cette culture dans les pays voisins?

Nous répondrons que, par ordre d'urgence, il faut :

1. Abattre tous les arbres fruitiers trop âgés ou de mauvaise qualité. (On peut les estimer de 25 à 30 % des plantations existantes.)
2. Surgreffer les variétés de 2e ou 3e choix par des variétés de 1er choix ou de vente assurée.
3. Créer de nouveaux vergers dans des terres neuves où il n'a jamais existé d'arbres fruitiers.

Fig. 3. — *Vue générale des cultures fruitières de la Sarvaz (Valais) 60 ha.*

Fig. 4. — *Cultures fruitières au Danemark, pommes Cox-orange*

4. Apporter aux arbres fruitiers de qualité, tous les soins nécessaires, traitements, fumures et taille raisonnés.
5. Apporter tous les soins nécessaires à la protection du fruit depuis la récolte jusqu'à la consommation.

Voilà ainsi résumé le programme qui permettra à l'arboriculture suisse de conserver sa place dans l'économie du pays.

Il incombe aux organisations de la Fruit-Union, d'entente avec l'Office central de Propagande pour la Vente des Produits agricoles, de développer chez le consommateur suisse les connaissances et le goût pour nos belles variétés de fruit ; il faut aussi intéresser toujours plus les hôteliers et les restaurateurs à l'utilisation des fruits du pays pour la présentation d'un dessert de choix. La formation du goût pour le beau fruit doit partir de l'école et la jeunesse devrait bénéficier, en hiver, de distributions régulières de pommes, avec des conférences et des projections présentant à leur jeune enthousiasme la beauté des vergers, la valeur et la saveur des fruits.

Il y a là une tâche considérable pour une propagande bien faite en faveur d'une de nos richesses nationales.

Depuis deux ans, une commission étudie ce problème, mais qui dit propagande, dit moyens financiers. Nous devons trouver les fonds nécessaires. D'autres pays, les Etats-Unis en particulier, disposent de crédits considérables. L'an dernier, pour la propagande en faveur des oranges « Sun Kist », un crédit de 40.000 dollars était disponible pour la publicité. On peut mesurer l'effort que consentent certains pays pour faire connaître la qualité de leurs fruits. Nous avons encore beaucoup à apprendre dans cette direction ; mais l'importance des capitaux investis en arboriculture nous obligera à faire l'effort nécessaire.

Le développement de l'arboriculture fruitière à l'étranger.

Les deux dernières guerres 1914 et 1939 ont provoqué de tels bouleversements dans la vie sociale, économique et politique des pays, qu'il est difficile de se faire une idée des transformations totales opérées dans les habitudes des pays dévastés par la guerre.

Un monde nouveau s'élabore, chaque année apporte de nouveaux résultats de la résurrection qui s'opère

Fig. 5. — *Verger de pommiers tiges au Tessin, propriété Bally Breganzone*

et, d'ici très peu de temps, nous serons placés, devant de nouveaux problèmes dont il faudra trouver les solutions.

Chaque pays poursuit une politique protectionniste qui lui est imposée par la dure nécessité de l'équilibre de sa monnaie.

La situation de l'agriculture suisse est délicate, car nos voisins nous offrent surtout leurs produits agricoles, contre nos exportations industrielles et d'une façon générale nos produits agricoles les intéressent très peu. La consommation du fruit se généralise dans tous les pays, aussi assiste-t-on au développement des cultures fruitières dans des régions toutes nouvelles. La Suède, le Danemark, la Hollande, l'Allemagne, l'Angleterre et la Belgique ont développé au cours de ces dernières années de vastes cultures d'arbres nains qui, dans un minimum de temps, 5-6 ans, sont à même de donner des quantités importantes de fruits de qualité.

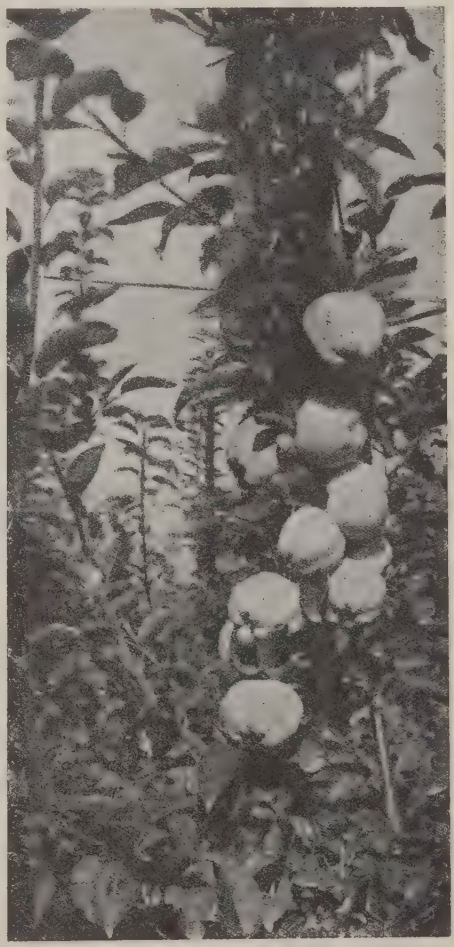
Au cours de cette dernière saison, la Suisse a rencontré la concurrence des fruits du Danemark, en Allemagne dans la bizone et, en 1947 c'est la Belgique qui offrait ses fruits en Allemagne et en Angleterre.

Des pays de vieille tradition fruitière, comme la France, sont en plein effort pour reprendre la place perdue après la guerre de 1914 ; grâce au travail méthodique de la jeune génération des cultivateurs, le verger français se relève rapidement de sa léthargie et déjà de nombreuses régions sont à même de livrer de très beaux et bons fruits.

L'*Italie*, après la guerre de 1914, a développé ses cultures fruitières à un rythme accéléré et, si ce pays n'avait pas subi le désastre de la dernière guerre, tous les marchés européens seraient ravitaillés largement par l'Italie. Ce pays poursuit son effort pour l'exportation de ses fruits. Ce sont ses entrepôts frigorifiques détruits par les bombardements et les wagons réfrigérés qui lui manquent encore pour les expéditions à longue distances.

Mais, travailleur infatiguable, le peuple italien sera en mesure de lutter dans des conditions avantageuses grâce à sa main-d'œuvre abondante, à la douceur du climat et à la fertilité de son sol.

Une rivalité et une émulation dans le domaine de la production fruitière s'accentuera au cours des années



(*Clichés Maag*)

Fig. 6. — *La meilleure pomme, le « Calville blanc ». Culture fruitière A. Despland, Yvonand*

prochaines. La Suisse, pays de la pomme, devra défendre ses positions, mais la bataille sera dure et il faudra unir toutes nos facultés pour faire prévaloir la qualité supérieure de nos fruits d'altitude.

Informations

NOUVELLES VITICOLES ET ARBORICOLES

SITUATION PHYTOSANITAIRE EN JUILLET 1949

1. Arbres fruitiers.

Les conditions météorologiques ont été favorables au développement du *Carpocapse* dont les vols importants de 1re et de 2e génération, les deux générations chevauchant parfois, sont signalés un peu partout. Dégâts atteignant jusqu'à 50 % dans les vergers non traités.

Dégâts de *pucerons* en Anjou bien que leur pullulation soit moins forte qu'en 1948. Grosses attaques en Bourgogne où l'on note l'apparition du *Puceron lanigère* dont les dégâts sont également notables en Bretagne. Développement intense du *Puceron farineux* sur pêchers dans la région lyonnaise. Pullulations importantes et dégâts assez graves du *Puceron vert du pêcher* entre Toulouse et Montpellier. Dégâts de *Pucerons verts et mauves* sur poiriers et pommiers, de *Pucerons verts et noirs* sur pêchers également signalés dans la région parisienne.

Psylles en nette régression dans l'Anjou, mais abondants dans la région parisienne ; grosses attaques en Bourgogne.

Développement de *Xylébores* et de *Scolytes* signalées en Bourgogne.

Dégâts sérieux de *Capnodes* sur abricotiers et pêchers dans la région de Montpellier, de *Punaises* sur poiriers dans la Loire et l'Ardèche. *Mouche de la Méditerranée* sur abricotiers dans les Bouches-du-Rhône. *Cétoines noires* sur pêchers dans la région toulousaine ; dans la même région, attaques locales d'*Abeilles* provoquant jusqu'à 80 % de fruits dépréciés. Attaques sérieuses de *Vers des prunes* (*L. Funebrana*) dans le Gers (jusqu'à 90 % de pertes). Attaques importantes de *Laspeyresia* sur pêchers dans le Bordelais et dans les Alpes-Maritimes où sévit également *Anarsia*. Dans la région parisienne dégâts de *Tigres* sur poiriers en espaliers ; dans cette même région dégâts d'*Hyponomeutes* dans vergers non traités. Dégâts sur pousses de pêchers par *Tordeuse orientale* dans les Pyrénées-Orientales et le Gard.

La *Tavelure* est inexistante dans de nombreuses régions ; elle ne marque un développement important qu'en Champagne sur pommiers.

Dans toute la région de Toulouse, *Oïdium* sur pêchers avec, çà et là, attaques assez graves de *Corynéum*.

Dans la région de Fougerolles, le *dépérissement des cerisiers* est accentué par la sécheresse.

En toutes régions, la *sécheresse* cause des dégâts dans de nombreux vergers (coup de soleil, brûlures, chute des fruits et des feuilles).

II. Vignes.

Dans la plupart des régions, peu ou pas de *Mildiou*, un peu d'*Oïdium* et de rares dégâts.

Cochylis et *Eudémis* abondants en toutes régions.

Attaques de *Cochenilles* (*Eulecanium corni* et *Pulvinaria vitis*) signalées dans le Beaujolais ; sérieuses dans certains vignobles de la Champagne.

Quelques attaques d'*Apoplexie* dans les Monts du Beaujolais.

Erinose signalée un peu partout dans la région toulousaine.

Ephypigères de Béziers dans l'Hérault.

Faible *Coulure* et un peu de *Millerandage* en Champagne coulure importante dans le Bordelais et le Centre, intensité diverse en Bourgogne.

La *sécheresse* est néfaste à de nombreux vignobles (dessiccation des feuilles, brûlures des grappes, parfois aggravées par le soufrage). On signale même à Fuisse (Saône-et-Loire) de jeunes plants complètement perdus. *Chlorose* dans le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône.

Evaluation de la récolte fruitière au 1er juillet.

Au premier juillet 1949, le Ministère de l'Agriculture évaluait comme suit les récoltes fruitières de la campagne.

Si les promesses de la floraison particulièrement abondante ne sont pas partout confirmées par une production exceptionnelle, il faut toutefois considérer que l'année 1949 sera plutôt bonne.

La récolte des *cerises*, terminée dans la plupart des départements producteurs, a été satisfaisante par l'abondance des fruits. La qualité a laissé davantage à désirer, tout au moins pour de nombreuses variétés et la commercialisation a été gênée au début de la récolte par les chutes de pluie qui ont provoqué l'éclatement des fruits.

La récolte des *pêches* doit être considérée comme excellente cette année puisque les évaluations du 1er juillet sont de 1.310.000 quintaux, alors que la meilleure récolte obtenue auparavant (1947) n'avait atteint que 1.140.000 q.

L'éclaircissage n'a pas toujours été assez rigoureux, aussi le calibre des fruits est parfois inférieur à la moyenne, ce qui rend la commercialisation plus difficile. L'abondance fait craindre l'encombrement du marché en pleine période de production.

Les évaluations de récoltes de *pommes* et *poires* sont moins optimistes qu'au début de juin. Après avoir subi sans dommage les attaques de l'anthonome et de la tavelure, les arbres ont à se défendre contre celles du carpocapse qui provoque une chute prématurée des fruits, et contre lequel il est difficile de lutter dans les régions où les arbres sont plantés au milieu des champs.

L'année s'annonce bonne en ce qui concerne les *raisins de table* puisque les évaluations au 1er juillet s'élèvent à 1.436.000, ce qui dépasse légèrement la moyenne d'avant-guerre qui était de 1.360.000. Dès à présent, il est permis d'envisager que la production dépassera celle de 1948.

On signale un peu de coulure sur certains cépages. Dans le Var les vignes à raisin de table de la région côtière sont proches de la véraison et la récolte est prévue pour la deuxième quinzaine de juillet.

Les perspectives semblent bien meilleures que l'année dernière pour les *noix* sauf dans le Lot, où est signalée une chute des jeunes fruits due aux atteintes de l'anthrachnose ; les prévisions sont excellentes et l'état sanitaire des arbres est en général bon.

Les dattes d'Afrique du Nord en Angleterre.

D'après M. Kerouedan, attaché commercial, chef de la Section Afrique du Nord auprès de l'Ambassade de France à Londres, voici les résultats de la campagne 1948-49 en Angleterre.

10.685 tonnes ont été vendues sur le marché anglais (contre 8.330 tonnes en 1947-48) pour une valeur de 3.316.000

livres sterling (contre 2.700.000). Sur ce tonnage, la provenance directe Afrique du Nord est intervenue pour un tiers exactement, les deux autres tiers étant conditionnés et exportés de la métropole.

Ce beau résultat a été obtenu surtout par une qualité toujours en progrès qui classe la Deglet-Nour au premier rang des dattes du monde. C'est une leçon et un exemple pour les producteurs français qui veulent prendre place sur le marché international.

La plus forte exploitation d'agrumes du monde.

D'après le *California Citrograph*, ce ne sont pas les Etats-Unis qui détiennent le record du « largest orangefield in the world » : c'est l'Afrique du Sud, avec le domaine de Zebedia qui, sur 5.600 ha, comprend 2.400 ha d'orangers, soit un million environ, moitié navels et moitié valencia. Il y a 1.200 tentes pour les fumigations antiparasitaires. La récolte annuelle dépasse 1.250.000 caisses standard américaines expédiées par voie ferrée de 1.100 à 1.900 km, jusqu'au port d'embarquement pour la Grande-Bretagne, dans des navires à cale réfrigérée.

La campagne d'agrumes de l'Algérie

La campagne 1948-1949 a dépassé toutes les prévisions, le chiffre record de 1.700.000 tonnes a été atteint. C'est la métropole qui a pratiquement tout absorbé. 6.120 tonnes sont allées en Angleterre, 440 en Belgique et 56 en Suisse.

Le marché de Londres du 9 au 16 août 1949.

Beaucoup de poires et de pêches, tendance lourde. Pêches françaises rares, quelques « guilloux » de bonne qualité et de conditionnement parfait. Prix entre 7 et 15 shillings le plateau (375 à 800 fr.). Pléthore de poires italiennes, arrivée de poires belges, quelques poires françaises de bonne qualité. Vente très difficile des prunes. Cours des pommes en baisse en raison de l'énorme production locale anglaise. Raisins de serre d'Angleterre, Hollande et Belgique, ainsi que d'Italie, du Portugal et d'Espagne. Quelques noix italiennes.

La situation viticole au 1er août 1949.

Le développement des raisins n'est pas encore assez avancé pour qu'il soit possible de fixer avec certitude les évaluations de récolte au 1er août. Toutefois, le nombre des grappes, le développement de ces grappes, l'état sanitaire de la vigne permettent de donner un ordre de grandeur pour la récolte de vin de 1949.

Le dépouillement des prévisions faites par les Services Agricoles départementaux aboutit à une production de 46.773.000 hl alors que la récolte de 1948 était de 47.437.000 hl. Selon que la sécheresse se prolongera trop longtemps ou que des pluies prochaines interviendront favorablement, on obtiendra donc une récolte voisine de celle de l'an dernier en plus ou en moins.

Le tableau suivant donne, pour chacune des principales régions productrices, les estimations des Services Agricoles départementaux au 1er août 1949 :

Régions	Moyenne des récoltes 1930-39 (hl)	Récolte 1948 (hl)	Prévision de récolte au 1er août 1949 (hl)
Midi méditer.	29.977.673	22.468.846	23.050.000
B. de la Garonne.	10.579.895	9.437.792	8.615.000
Val de Loire	5.008.467	3.917.250	4.014.000
Bourgogne et Vallée du Rhône	4.014.714	2.973.304	2.980.000
Charentes	2.512.305	2.922.500	2.500.000
Alsace	907.496	868.700	803.000
Champagne	359.122	294.450	230.000
Autres départ....	5.525.598	4.554.299	4.581.000
Totaux généraux..	58.885.270	47.437.141	46.773.000

Dans le Midi méditerranéen, les prévisions 1949 sont un peu supérieures à la récolte obtenue en 1948 grâce aux rendements des départements situés à l'est du Gard et du Gard lui-même, qui sont très nettement supérieurs à ceux de l'an dernier ; au contraire, la production serait un peu moins élevée qu'en 1948 dans les trois départements de l'Hérault, de l'Aude et des Pyrénées-Orientales.

Dans le bassin de la Garonne, les récoltes semblent devoir être légèrement inférieures à celles de l'an dernier, sauf dans le département du Gers (Armagnac).

Dans le Val de Loire, la récolte serait un peu plus élevée qu'en 1948, mais les indications sont assez variables suivant les départements. La récolte paraît particulièrement abondante dans la Loire-Inférieure et la Vendée.

En Bourgogne, on retrouve une production extrêmement voisine de celle de 1948.

Dans les Charentes, il y aurait une récolte moins élevée que l'an dernier mais équivalente à celle d'avant-guerre.

En Alsace, les prévisions de récoltes sont un peu plus faibles.

L'année 1949 doit être considérée comme une année à peu près normale bien qu'encore très inférieure aux années moyennes de la période 1930-1939.

Libération de la dernière fraction des vins de 1948. Organisation de l'échelonnement pour la récolte 1949.

Au *Journal Officiel* du 22 juillet est paru le décret suivant, daté du 21 juillet 1949.

Article 1. — La formalité de l'échelonnement est levée pour les vins provenant de la récolte de 1948.

Article 2. — Les quantités de vin de la récolte 1949 que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais sont fixées provisoirement, avec minimum de 100 hectolitres par exploitation, à 30 % de leur production. Elles sont déterminées d'après les résultats accusés par les déclarations de récolte.

Avant que soient connus les résultats des déclarations de la récolte de 1949, une nouvelle tranche sera libérée dans le cas où une augmentation des prix à la production tendrait à provoquer une majoration des prix de la consommation supérieure à 5 % du prix constaté dans le première quinzaine du mois de juillet 1949.

Récolte fruitière britannique

On évalue la récolte de *pommes* de 1949 à 470.000 t., très bonne par conséquent, comme pour les *poires* (43.000 t.). Record pour les *cerises* avec 31.000 t. Pour les *prunes* qui ont beaucoup souffert de la sécheresse, 124.000 tonnes.

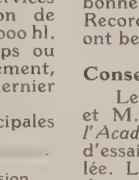
Conservation des châtaignes

Le Professeur Ulrich de la Station du Froid de Bellevue, et M. Pierre Ildis ont publié dans les *Comptes rendus de l'Académie d'Agriculture* (bulletin n° 9 de 1949) des résultats d'essais de conservation de châtaignes en atmosphère contrôlée. Les meilleurs ont été obtenus à 0°C dans l'air chargé de 30 % de gaz carbonique, l'humidité relative étant voisine de 0,8.

Les châtaignes sont restées parfaitement belles et turgescentes, sans aucune moisissure ; leur conservation a duré du 26 octobre au 14 février et au 6 avril. Le poids moyen des fruits est tombé seulement de 10 gr. 7 à 10 gr. Pas une chenille de carpocapse n'est restée vivante, alors que certaines résistent près de cinq mois à l'air à 0°. Enfin, les fruits conservés dans l'air à 30 % de gaz carbonique ont acquis une saveur sucrée très agréable.

Quand les conditions d'entreposage sont défavorables (par exemple : air chargé de 40 % de gaz carbonique à 0° C ; ou bien air à —5°C), les châtaignes prennent une saveur désagréable.

Les châtaignes mises au froid douze jours après leur arrivée se sont plus mal conservées que celles mises au froid de suite.



NOUVELLES DIVERSES

Importations pour freiner la hausse du cours des vins.

Un arrêté du 8 août 1949, paru au *Journal Officiel* du 9 août, suspend les droits de douane sur les vins de consommation courante jusqu'au 24 septembre. Il est complété par deux avis aux importateurs (*J.O.* 9-8-49) qui lèvent la prohibition d'importations en provenance d'Espagne et du Portugal, jusqu'au 11 septembre.

Cette différence de dates se justifie, précise-t-on au Ministère de l'Agriculture, pour les délais de déchargement et de dédouanement des vins qui arriveraient à la date limite du 11 septembre. Il est en effet indiqué aux importateurs qu'il ne sera accordé aucune dérogation à l'importation au delà du 11, car le but de l'opération est de faire entrer du vin avant la prochaine récolte qui, sans s'annoncer exceptionnelle, sera bonne et doit entraîner des prix à la production très sensiblement inférieurs aux cours actuels.

Cette mesure s'inscrit dans le cadre de la politique générale suivie par le Gouvernement dans ce domaine, qui est de maintenir la stabilité du marché en dehors de toute spéculation injustifiée. Elle fait suite aux mesures de déblocage récemment décidées, comme d'ailleurs à toutes les mesures (échelonnement, baisses autoritaires, déblocages successifs) prises depuis un an en vue de régulariser le marché en trouvant un point d'équilibre normal entre les besoins de la consommation et les disponibilités à la production.

Matériel de motoculture.

Tous les utilisateurs, marchands-réparateurs et directeurs de coopératives apprendront avec intérêt que le tome 2 de l'*Annuaire de la Machine Agricole*, consacré aux machines de motoculture (culture, récolte, battage), vient de paraître.

Il s'agit d'un document unique réunissant en un seul volume de 180 pages, tous les renseignements techniques, les caractéristiques vérifiées et contrôlées, les illustrations photographiques concernant l'ensemble des machines de motoculture de construction française ou importées de l'étranger, avec les adresses des constructeurs (charrues, charrues déchausseuses, charrues sous-soleuses, cultivateurs et bineuses portés ou traînés, pulvérisateurs à disques, herses et rouleaux, matériels de motoviticulture, distributeurs d'engrais, semoirs en ligne, faucheuses, moissonneuses-lieuses, moissonneuses-batteuses, presses-ramasseuses, moissonneuses de maïs, arracheuses de pommes de terre, arracheuses et chargeuses de betteraves, planteuses, repiqueuses, etc.).

Ce volume fait suite au tome 1 consacré aux tracteurs, motoculteurs, motofaucheuses et mototreuils, qui se trouve déjà entre les mains de tous les techniciens et de nombreux usagers.

Disponibles à la S.E.P.A., 3, rue Rabelais, Paris 8e.

L'Apiculture à l'Exposition Internationale de l'Habitat rural de Lyon.

A l'occasion de l'Exposition Internationale de l'Habitat Rural qui se tiendra à Lyon du 24 septembre au 9 octobre, l'Alliance pour l'Expansion de l'Apiculture et de ses Industries organise d'importantes manifestations apicoles qui auront lieu dans le Palais de la Foire et dans la salle des Congrès. Tous les apiculteurs qui désirent participer soit aux travaux du Congrès, soit à l'Exposition de Matériel apicole, soit à la Foire au Miel, sont priés de s'adresser d'urgence au siège de l'Association (Alliance pour l'Expansion de l'Apiculture et de ses Industries, ou au Secrétaire Général : M. Alphandéry, Montfavet, Vaucluse).

Le mouvement des vins en juin et juillet 1949.

En ce mois d'août, qui clôt la campagne 1948-1949, il est intéressant de constater que le mouvement des vins en juin a marqué un progrès sensible sur les mois précédents, progrès que juillet a confirmé malgré un léger fléchissement.

	Juin 1949 (hl)	Juillet 1949 (hl)
Sorties de la propriété : France..	2.804.872	2.596.129
— Algérie .	668.398	526.073
Total.....	3.473.270	3.122.202
Consommation taxée : France...	3.312.179	3.086.666
— Algérie...	90.949	75.653
Total.....	3.403.128	3.162.319
Stock commercial : France.....	7.537.114	7.713.805
— Algérie.....	934.422	802.480
Total.....	8.471.536	8.516.285

Du 1er septembre 1948, début de la campagne, jusqu'au 31 juillet 1949, pour la France et l'Algérie ensemble, le total des sorties à la propriété s'est élevé à 36.171.012 hl tandis que la consommation taxée totalisait 32.785.898 hl.

NOUVELLES DE L'ÉTRANGER

Remise de diplômes au Palais de France (Istanbul).

Le samedi 25 juin 1949, M. l'Ambassadeur de France, assisté de Mme Jean Lescuyer, a donné dans sa résidence de Beyoglu, une réception en l'honneur de M. *Ekrem Nedjmi Inel*, directeur général-adjoint de l'Administration des Monopoles, et de MM. Kimal Hilmi Sarlidja, Riza Ergüven, Sefa Kunay, Marcel Biron, auxquels il a remis, au nom du Ministre de l'Agriculture, des croix d'Officier et de Chevalier du Mérite Agricole décernées à l'occasion du dernier Congrès du Raisin et du Vin.

A cette réception avaient été conviés le haut personnel de l'Ambassade de France présent à Beyoglu et des notables de la colonie française d'Istanbul.

Dans une allocution improvisée, M. l'Ambassadeur, en termes chaleureux, a rendu hommage aux mérites des nouveaux décorés et c'est au champagne, comme il convenait, que furent portés les toasts.

(*Journal « Istanbul »*, du 27-6-49).

Développement du vignoble italien.

Il y a quelques mois, une délégation de vignerons français s'est rendue en Italie en vue d'étudier les répercussions de la convention douanière franco-italienne dans le domaine viticole. Un rapport commun franco-italien a été annexé au protocole établi par ces délégations économiques.

La question a été soulevée au récent Congrès de la F.A.V. à Pau, par M. Abbo qui a souligné l'urgence d'inviter le gouvernement italien à prescrire la limitation des plantations de vignes dans les conditions appliquées dans notre pays ; le président de la Fédération des Vignerons d'Algérie a émis la crainte que, jusqu'à l'application effective de la convention douanière, les vignerons italiens ne développent fortement leurs plantations.

Il est nécessaire de rappeler que le rapport annexé au protocole indique que la convention douanière, au point de vue vinicole, ne pourrait être appliquée si un statut semblable à celui en vigueur en France n'était promulgué en Italie.

L'agence d'informations agricoles Agra-Presse souligne dans son dernier bulletin que l'Italie envisage de porter au cours des cinq prochaines années sa production annuelle de 35 à 42 millions d'hectolitres de vin, dont deux millions seraient réservés à l'exportation.

Cet objectif implique des plantations importantes de nouvelles vignes. La surface actuelle est de 3.800.000 hectares contre 4.500.000 hectares pendant la période 1900-1920. Il est nécessaire de préciser à ce sujet que les cultures intercalaires dans les vignes étant très répandues en Italie, les surfaces effectives ramenées à la densité moyenne des plantations de notre pays ferait ressortir une surface réelle bien inférieure.

Par ailleurs, la même source d'information indique que la consommation actuelle du vin en Italie est de 75 litres par habitant et par an contre 125 litres en 1925.

(*La Journée Vinicole*, 1-8-49.)

La prochaine récolte et les perspectives du marché des vins en Espagne.

Au moment où des vins d'Espagne sont introduits en France, où des possibilités d'importation leur sont offertes, il est intéressant de jeter un coup d'œil sur la situation vinicole d'Outre-Pyrénées.

Depuis déjà 15 jours, on a commencé la cueillette des raisins précoces. On fait, par ailleurs, les derniers préparatifs pour les vendanges. Le vignoble espagnol est, à l'heure actuelle, toujours très beau et on escompte une récolte minimum de 20 millions d'hectolitres. Ce sera la plus forte récolte qu'aura faite l'Espagne depuis 1933. Rappelons que la récolte de l'année dernière n'a pas atteint 15 millions d'hectos.

La presse espagnole est optimiste, car on prévoit une baisse des prix, ce qui va enfin permettre d'augmenter et la consommation intérieure et l'exportation. La prochaine excellente récolte ne reste pas sans influencer les cours du marché. Pour des Tintos de la Mancha et pour des hauts degrés entre 13 et 15°, on paie aujourd'hui 14,65 pesetas. Ces vins valaient il y a peu de temps encore 15,75 pesetas. Dans la région de Haro, on offre des 13° et 14° à 14,25 pesetas, alors qu'il se trouve dans la région de Valence des vins courants entre 15 et 17 pesetas le degré-hecto.

Les demandes françaises ont entraîné en raffermissement des cours des vins ordinaires. C'était fatal. Le commerce et la viticulture espagnols sont très heureux des achats français mais ils estiment qu'à partir d'octobre le Gouvernement devra apporter une nouvelle contribution, de nouveaux sacrifices pour faire progresser l'exportation. On craint en Espagne la concurrence de l'Italie, de l'Algérie et aussi de la France, car en Espagne on prévoit une forte baisse sur les vins en France à partir du mois d'octobre ; pour pouvoir exporter et ne pas perdre de terrain sur le marché international, on dit que l'Espagne devra considérablement baisser ses prix, grâce à une augmentation des primes d'exportation.

(*Journée vinicole*, 20-8-49.)

Active propagande en faveur des vins de France à Londres

Du 27 juillet au 5 août, vient de se tenir à Londres l'importante exposition annuelle de jardins, dite National Gardens Show où concourent les principales maisons d'horticulture de Grande-Bretagne, les pépiniéristes, fleuristes, horticulteurs et tous amateurs de jardins.

Dans le vaste et imposant hall de l'Olympia (150.000 pieds carrés environ), l'un des plus spacieux emplacements couverts de toute cette immense cité, la Direction du grand journal *News of the World* (tirage 8 millions d'exemplaires) avait organisé cette exposition de haute tenue qui a attiré un public considérable, les Londoniens étant particulièrement friands de ces démonstrations horticoles et florales.

Le Comité National de Propagande en Faveur du Vin, en union étroite avec l'Institut National des Appellations d'Origine, se devait de profiter du caractère international de cette manifestation pour faire œuvre utile et pour rappeler discrètement à nos amis britanniques qu'un repas sans vins de France est un jardin sans fleurs.

C'est ainsi qu'en dépit de la grève des dockers à Londres, le stand des vins de France, présenté pour la première fois, voici quelques mois, à la Foire Royale Néerlandaise d'Utrecht, a été acheminé et reconstitué dans la section dite des « Produits de la Terre » qui couvrait l'Empire Hall du National Gardens Show. A côté des vins d'Australie, d'Italie, de Turquie et d'Afrique du Nord (Algérie, Tunisie, Maroc), la fresque des Vins de France se distinguait par son originalité tandis que sa décoration due à l'artiste parisien Prévot, ne laissait rien à désirer du point de vue artistique et technique.

Grâce au bienveillant appui de la « Wine and Spirit Association » et à son distingué et sympathique secrétaire général, M. Mahoney, le commerce des vins de Grande-Bretagne a été largement associé à cette présentation. De nombreux et actifs agents britanniques des grandes firmes exportatrices ont apporté un concours bénévole, spontané et efficace. On en trouvera plus loin la liste quasi complète à quelques omissions près, dont nous nous excusons.

Qu'il nous soit permis de faire une mention spéciale à nos compatriotes : MM. Ribeaux (Agence Pommery) et Reynier (Alsace, Pouilly-sur-Loire, etc...) qui ont efficacement secondé MM. Deramond, Directeur du Comité National, et Marceron, de l'Institut des Appellations d'Origine, et dont le dévouement à toute épreuve a permis de donner, dans une improvisation remarquée, le maximum d'éclat à cette œuvre de propagande collective en faveur de nos crus réputés.

L'aménagement du stand était conçu de façon à permettre une dégustation permanente et gratuite mais nécessairement limitée par suite des règlements généraux de l'Exposition et de la législation britannique en matière de consommation de vins et spiritueux.

Un lot de vins du Comité National, représentant un vaste éventaire de la production viticole française, a été consommé et apprécié par des amateurs de choix qui n'hésitaient pas à se faire connaître en signant le livre d'or du Comité National. Les agents britanniques représentant les maisons françaises ont accueilli à leur tour leurs invités personnels et enregistré de nombreuses commandes.

Comme il est d'usage, une abondante documentation technique et bachique, principalement constituée par les éditions les plus récentes du Comité National et de l'Institut des Appellations d'Origine : « Présentation des Vins de France », « L'Art de Boire », « French Wines », « Le Vin et l'Art », etc., était remise en « souvenir » aux visiteurs de marque après dégustation au stand.

Pour compléter sur le plan commercial cet ensemble, la grande firme londonienne Lyons avait aménagé un « Wine Garden » (jardin des vins) composé d'une pergola somptueusement décorée et où pendaient d'authentiques grappes de raisin. La consommation des vins et particulièrement celle des vins de France dont elle avait le monopole, a dû être satisfaisante si l'on en juge par l'affluence du public qui n'a pas boudé à ce stand pendant toute la durée de l'Exposition.

Sur le plan officiel, M. de Sailly, Conseiller Commercial de l'Ambassade de France, a tenu d'abord, par sa présence à l'inauguration du stand des Vins de France, à s'associer à l'action générale de défense de la vigne et du vin que le regretté Président, M. Barthe, avait décidé d'engager sur le marché britannique.

La veille du jour de clôture de l'Exposition du National Gardens Show, une dégustation privée a été organisée sous ses auspices, avec l'agréable et distingué concours de Mme de Sailly dans les salons de leur appartement à Albert Hall Mansions.

D'importantes personnalités britanniques des Ministères du Ravitaillement (Ministry of Food) et du Commerce (Board of Trade), les représentants des grands journaux londoniens et les présidents des sections spécialisées de la Wine and Food Association, avaient été spécialement conviés à cette dégustation. Les vins de France et d'Algérie présentés par M. A. Simon, Président de la Propagande en Faveur du Vin, connurent un succès mérité. La presse londonienne (*Evening News, Evening Standard, Daily Telegraph*) s'est faite, le lendemain, l'écho, en termes flatteurs, de cette réception cordiale qui a permis, au demeurant, de jeter les bases d'une action de propagande en faveur des vins de France sur une plus grande échelle et pour les années à venir.

Actualités

BOURGOGNE

On pourrait parodier le proverbe, en disant : « Les mois se suivent et ne se ressemblent pas ».

Souvenez=vous du soleil et de la chaleur estivale qui régnaient en avril aux jours des fêtes pascales. Puis, « le beau mois de mai » fut frais, couvert et humide, ainsi que la première quinzaine de juin. Le jour de la Pentecôte, le 5 juin, *nubes pluant justum*, les nuages arrosèrent les justes, avec une vigueur hors de propos.

Puis, brutalement, le soleil et la sécheresse s'abattent sur notre « machine ronde ». Depuis 60 jours, pas une goutte de pluie. Les fusées paragrêles dorment dans leurs abris. Les végétaux fanent, les animaux soufflent, les humains lampent. Et chaque matin « l'astre du jour » monte à l'assaut de l'horizon, dardant ses rayons implacables.

Les vignes, en tant que plantes, à part celles installées sur gravier, n'ont pas encore souffert. Mais *quid* des raisins?

Ceux=ci ont payé un lourd tribut à la coulure. Non seule= ment le mois de mai en fit une copieuse hécatombe, mais les premiers beaux jours de juin, accompagnés de nuits trop fraî= ches, continuèrent cette vendange avant la lettre.

Les rescapés ne prospérèrent pas. A l'état de momies, ils attendent une ondée bienfaisante. Viendra=t=elle, où verrons=nous, jusqu'à fin septembre, une canicule saharienne régner sur le 45e parallèle?

La récolte 1949 ne sera pas abondante en Côte d'Or. Nul besoin d'y appliquer le Statut Viticole, fils légitime de feu le Président Barthe. La qualité va dépendre des semaines à venir. Une journée ou deux de pluie, le soleil ensuite, nous assureraient une qualité marquante. Autrement, nous cou= rons le risque d'un vin dur.

Le spectre des tanniques 1926 se présente à nos yeux, tandis que nous aimerions tant découer de tendres 1923, de souples 1929, de soyeux 1947.

Jacques PRIEUR de *Meursault*.

GIRONDE

Ces deux derniers mois ont été caractérisés par la séche= resse la plus impitoyable que l'on ait jamais eu à subir. Certaines parties de la Gironde n'ont pas reçu une goutte d'eau depuis le 15 juin. La hauteur d'eau recueillie en juillet, à l'observatoire de Bordeaux=Floirac est de 4,1 mm, c'est= à=dire pratiquement nulle et elle ne sera guère plus élevée en août. La température moyenne est supérieure à la normale, avec un maximum jamais atteint : 40°3, à l'ombre, le 11 juillet.

La seule note verte du paysage est donnée par le vignoble qui résiste assez bien, pour le moment. Cependant, dans les sols des Graves et les sols sablonneux de la région de Coutras ou du Bazadais, la vigne commence à souffrir de l'aridité du sol. La véraison a commencé, mais les grains sont petits, leur peau est dure et manque d'élasticité. Aussi, il faut craindre leur éclatement s'il finit par pleuvoir.

Ceci, ajouté aux dégâts causés par la coulure, rend peu probable la récolte abondante que les prévisions officielles laissent prévoir.

En Gironde, la récolte sera très certainement bien infé= rieure, en quantité, à celle d'une année normale. Sa qualité dépendra du temps qu'il fera pendant les vendanges. Si ces chaleurs persistent, le refroidissement des moûts de rouges sera une nécessité encore plus qu'en 1945.

Devant cette situation, les cours sont naturellement orientés vers la hausse et le propriétaire attend, pour vendre, s'il le peut. Les vins blancs d' « Entre=deux=Mers » et du « Blayais » qui se sont vendus aux environs de 25.000 fr. le tonneau en mars=avril, sont remontés à 50.000 fr. de même que les vins rouges de consommation.

Le courant d'affaires a été important en juillet, il s'est un peu ralenti en août, mais les vins de la Gironde sont recherchés car dans le Gers et les Charentes, les chais sont vides : c'est là une constatation pénible à faire.

La production de vins rouges susceptibles de se boire en nouveau, et sans attendre 2 ou 3 ans de vieillissement, et de vins blancs plus secs, devrait, semble=t=il, ouvrir des débouchés aux très bons vins de table du Blayais, du Bour= geais, de Graves et d'Entre=deux=Mers.

L. GROS.

MAINE=ET=LOIRE

15 août 1949

Arboriculture fruitière.

Il y a cinq ou six semaines la récolte de pommes à couteau se présentait dans de bonnes conditions. Nous enregistrons depuis de fortes chutes de fruits et un très faible grossisse= ment, ceci en raison de la très grave sécheresse actuelle.

Il en est de même pour les poires qui accusent encore plus sensiblement les effets du manque d'eau. Le grossisse= ment des fruits est pratiquement nul.

Notons cependant que quelques vergers conduits suivant les techniques modernes assureront néanmoins des rende= ments normaux. Il faut en voir la raison dans le fait que ces exploitations pratiquent l'irrigation. Ces vergers ne sont malheureusement qu'une exception, l'incidence de leur pro= duction ne peut donc influer sur les rendements d'ensemble du département.

Viticulture.

Les soufrages et sulfatages ont été pratiqués au nombre de trois. L'état sanitaire du vignoble est bon. Quelques attaques de cochylis sont à signaler dans un certain nombre d'exploitations. Il est cependant permis d'envisager de faibles dégâts, ceci en raison des traitements effectués et aussi du fait que les œufs en cours d'évolution fin juillet ont dû subir des chaleurs dépassant 30°. Nous avons remarqué d'autre part quelques attaques d'oïdium dans les bas=fonds de la vallée du Layon.

Les cépages rouges ne donneront que des rendements inférieurs en raison de la coulure. Quant aux blancs, la sortie des « lames » a été peu nombreuse. Il est permis de penser que la production ne dépassera pas 17 à 18 hectolitres à l'hectare.

Par contre, les vins de consommation courante promettent d'être assez abondants (40 à 45 hectolitres à l'hectare).

Commercialisation des vins.

Les vins blancs des crus les plus cotés se vendent toujours très difficilement. Ceci ne serait pas grave si, comme dans les autres branches de l'agriculture, les trésoreries n'avaient besoin de rentrées d'argent frais. Les vins de la récolte 1948, sont bien équilibrés, ils peuvent donc facilement attendre une reprise des transactions.

Quant aux vins rouges et rosés, il n'en reste pratiquement plus dans les celliers. *L'Arboricole.*

MIDI

Narbonne, le 31 août,

Contrairement à la tradition, le mois d'août a été carac= térisé, jusqu'à ces jours derniers, par une sécheresse excep= tionnelle, les habituels orages de l'Assomption ne s'étant pas

produits. Le 26 et les jours suivants, cependant, des pluies orageuses abondantes sont tombées, fort heureusement sans grêle, sur toute la région viticole.

Il est certain qu'elles auront fait du bien au vignoble dans son ensemble, mais beaucoup moins que si elles étaient survenues quinze jours plus tôt. La véraison et la première phase de la maturation se sont effectuées sans l'humidité nécessaire à leur évolution normale. Aussi, beaucoup de raisins, à demi-desséchés par la chaleur excessive et le vent du Nord, ne « reviendront » pas malgré la pluie. Ils commencent d'ailleurs à éclater et on se préoccupe déjà de les ramasser pour éviter la pourriture bien que la maturité en soit inachevée et que le degré des vins qu'ils fourniront ne doive pas dépasser 7 ou 8.

Ailleurs, là où la vigne a pu mieux résister à la persistance de la sécheresse, les derniers orages ont été bienfaisants et leur influence se traduira par une amélioration du degré et une augmentation des rendements. Si bien qu'en fin de compte, on peut espérer une récolte à peu près équivalente à celle de l'an dernier, alors qu'on craignait un sérieux déficit il y a seulement une quinzaine de jours. La répartition de cette récolte sera assez différente de celle de 1948, les régions qui avaient été éprouvées par le mildiou ayant totalement échappé, cette année, à la maladie. Quant à la qualité, elle dépendra en très grande partie des conditions dans lesquelles se feront les vendanges.

***

La campagne 1948-1949 se termine aujourd'hui et les vignerons doivent faire avant ce soir leurs déclarations de stocks, qui sont minimes.

Cette fin de campagne présente une physionomie qui contraste singulièrement avec celle des mois précédents, mais qui est bien dans la logique du désordre qu'on a délibérément laissé s'installer dans le marché, malgré les avis réitérés des vignerons, en le maintenant en dehors de toute organisation.

Le commerce, qui n'avait pu entretenir ses stocks faute des moyens financiers dont il avait été privé par les restrictions de crédit, s'est trouvé dans l'obligation, pour faire face au renouveau de la consommation, de faire des achats importants et précipités, qui ont fortement influencé la tendance des cours, au point que la moyenne des prix des vins de 10° est montée à 440 fr. sur nos derniers marchés.

Un peu effrayé, le Gouvernement a résolu de recourir à des importations de vins étrangers, qui ne résoudront pas le problème, car elles ne peuvent couvrir, au maximum, que les besoins de quelques jours de consommation. Ce qui est plus grave, c'est la position qu'il a prise par une circulaire administrative du 22 août qui, tournant délibérément le dos à la politique de qualité, fait litière de toutes les revendications de la viticulture, confirmées par trois congrès successifs et homologuées par la Commission Consultative.

Cette circulaire a provoqué de très violentes réactions dans la région méridionale où ce mépris des avis de la profession a été jugé très sévèrement. Le Comité de Coordination de la Viticulture, sur la demande des délégués du Midi, en a demandé l'abrogation et le retour aux mesures de salubrité et d'équilibre qui avaient d'ailleurs été décidées quelques jours auparavant, puis rapportées sous l'influence de certain ministère peu favorable par principe aux intérêts viticoles. Les responsabilités sont donc désormais très nettement délimitées et l'on saura, sans hésitation, à qui attribuer le désordre qui ne manquera pas d'illustrer la campagne 1949-1950 si l'on ne redresse pas immédiatement, comme l'exigent les vignerons, une situation qui serait rapidement compromise.

ORLEANAIS

Au 22 août sécheresse catastrophique en Orléanais.

Pépinières très touchées : impossibilité d'écussonner normalement les porte-greffes. Même les pépinières arrosables ne présentent pas un bel aspect. La projection d'eau froide sur les jeunes végétaux serait-elle à l'origine de ce fait?

Désastres importants pour toutes les cultures non arrosées. Les poires précoces (Griffard-Trévoux-Williams) sont loin de leur grosseur normale. Nombreux coups de soleil sur les épidermes. Nombreuses chutes de fruits.

Dans l'Est du Loiret, on signale la mort de certains forts pommiers à cidre. Un peu partout se fait jour même souci de s'occuper des provisions en eau et d'arroser coûte que coûte.

La Société d'Horticulture d'Orléans a présenté un nouveau modèle de pompe électrique flottante particulièrement intéressante. Expédition plutôt réduite (vacances) ; sur les marchés locaux offres assez considérables de fruits tombés à la suite des violents vents des premiers jours d'août.

Nombreuses visites d'arboriculteurs suédois, hollandais, belges, suisses, ainsi que des spécialistes du Loiret, le 21 août.

RÉGION LYONNAISE

Situation au 20 août 1949

I. *Cultures.* — Sécheresse catastrophique qui sévit depuis plusieurs mois. A peine quelques rares communes ont reçu une pluie d'orage ou parfois de grêle.

L'état des cultures de poiriers est lamentable dans de nombreuses communes et en particulier dans le canton de Mornant :

— flétrissement du feuillage et parfois sa chute quasi totale ;

— flétrissement des fruits qui restent accrochés à des arbres dépourvus de feuilles ;

— Récolte de Williams très faible en tonnage et composée de fruits à peine marchands.

A craindre la mortalité des arbres dans de nombreuses exploitations et une floraison d'automne avec les pluies de septembre.

Alexandrine Douillard, poire d'automne assez répandue, se montre particulièrement sensible à la sécheresse : le fruit très petit et ridé.

Par contre, Ferdinand Gaillard résiste ainsi que Madame Ballet.

Passe Crassane, Duchesse Bérerd, Beurré Clairgeau, Sucrée de Montluçon sont de résistance moyenne.

Les pêchers souffrent moins mais produisent des fruits à peine plus gros que des noix.

Le pommier résiste bien, mais les fruits sont sujets au coup de soleil. Sur Paradis, la chute des fruits est parfois très accusée.

Les arboriculteurs ont cessé complètement les tailles d'été et les façons culturales.

II. *Récolte et Vente.* — Williams en pleine cueillette, mais vente très difficile, presque impossible. Les producteurs essaient de stocker en frigorifiques. Les cours oscillent entre 15 et 35 fr. le kilo suivant calibre. Même les régions du Nord et de l'Est font peu de demandes. Il semble que ce soit là la dure conséquence de la forte proportion de nos vergers plantés en Williams (90 à 95 % des plantations).

Les derniers abricots se vendent mal et les pêches à chair blanche sont à peine acceptées des expéditeurs.

La prune Reine Claude s'écoule encore relativement bien (25 à 35 fr. le kilo).

III. — *Approvisionnement.* — L'arboriculteur rhodanien ne songe plus à acquérir des produits antiparasitaires, des engrais ou du matériel. Il ne songe qu'à écouler péniblement le peu de marchandises qu'il produit et recherche les moyens d'éviter le retour d'un pareil cataclysme en envisageant l'irrigation dans la mesure du possible.

IV. *Traitements.* — La poire Williams cueillie n'est pas toujours indemne de « ver » car le carpocapse a connu, ces derniers temps, une période favorable à son évolution. Ceci risque d'être un handicap pour la conservation en frigorifiques.

SAUZÉAT M., VINAS J. et VALAIZE H. — **Le vin. Vinification, conservation, réglementation.** 8e édit., 1 vol. 13,5 × 21, 152 p., Laboratoire œnologique de Béziers, 1948, br. 200 fr.

Le négociant en vins trouvera dans ce petit livre des notions très précises et simples sur l'analyse chimique des vins, sur l'interprétation d'un bulletin d'analyse et sur les traitements préventifs et curatifs à appliquer dans les divers cas d'altération. La notion de *p*H y est mise à la portée de tous, car la connaissance de cet élément permet souvent de porter un diagnostic sûr touchant les possibilités de conservation du vin.

Le coupage des vins fait l'objet d'un chapitre dans lequel est indiquée la manière de calculer rapidement et en évitant toute erreur, les quantités respectives de 2, 3 ou 4 qualités de vin entrant dans le coupage, avec des exemples précis à l'appui.

Des instructions précises sont données sur l'emploi des charbons activés.

Le chapitre des vins spéciaux traite de toute la gamme des vins doux et des apéritifs à base de vins et donne quelques formules intéressantes.

La partie consacrée à la législation et à la réglementation est aussi complète que possible. On y trouvera, en particulier, un tableau des vins du pays avec le degré minimum exigé suivant la région de production, un tableau des vins à appellation contrôlée, avec indication des crûs et du degré minimum, un tableau des vins délimités de qualité supérieure.

La vinification y est également exposée clairement et en détail.

En parcourant ce livre, le lecteur profitera de la vieille expérience des auteurs, acquise tant à la cave qu'au laboratoire et évitera incontestablement bien des mécomptes dans l'exercice de sa profession s'il suit docilement les conseils qui lui sont donnés.

ANONYME. — **Mémento des boissons.** T. I. **Textes légaux et réglementaires.** T. II : **Guide pratique,** 2 vol. 13 × 16, 164 et 240 p., Editions Spid, Paris, 1948, br. 416 fr. et 609 francs.

Les boissons font l'objet d'une réglementation complexe et rigoureuse, mal connue des intéressés. Voici un excellent ouvrage qui, enfin, les renseigne. Il comprend deux tomes : le premier constitue une codification entièrement nouvelle des lois, décrets et arrêtés concernant les boissons ; tandis que le second est un guide pratique donnant des textes.

Ainsi tous les négociants en boissons, producteurs, fabricants, négociants en gros, détaillants, posséderont, comme les administrations, l'instrument de travail indispensable qui leur manquait. Des tables, alphabétique et analytique, accompagnent l'ouvrage, qui sera tenu à jour par des suppléments.

ANONYME. — **Culture du groseillier à maquereau.** — *New Zealand = Department Agric. Bull.*, 1947, n° 297, 16 p. 8 fig.

Le groseillier épineux aime un climat pluvieux au printemps et froid en hiver pour la maturation du bois nouveau. Il supporte l'ombre, mais feuilles et fruits deviennent sensibles aux cryptogames.

Il craint les vents violents d'où l'utilité de rideaux d'arbres.

Bien que ses racines soient plutôt superficielles, il ne peut prospérer en sol lourd, argileux ou humide.

Quand on le peut, on maintient le plan d'eau à la profondeur de 0,90 m.

Le groseiller exige de fortes fumures. On donne, par exemple, en hiver, par hectare, 3 q de poudre d'os et sang desséché ; 60 kg de sulfate d'ammoniaque, 3 q de superphosphate, 1 q de sulfate de potasse.

Au printemps, on complète par 1 q de nitrate de soude avec un peu de potasse. Sans préjudice des fumiers dont on peut disposer.

En sols argileux ou acides, ou chaulés.

POUR VOS ILLUSTRATIONS
SCIENTIFIQUES ou PUBLICITAIRES
50.000 documents des Sciences agronomiques
(agriculture, arboriculture,
phytopathologie - etc...)
sont à votre disposition à la
PHOTOTHÈQUE JEAN VINCENT
29, Rue du Vieux-Versailles, 29 — VERSAILLES
Téléphone : VERSAILLES 26-31

58, AVENUE KLÉBER, 58 — PARIS-16e
Notice V gratuite

LA MARQUE
CUPRA
DE QUALITÉ
Au service de l'Agriculture et de la Viticulture
SULFATE DE CUIVRE — POUDRES CUPRIQUES
OXYCHLORURES DE CUIVRE TECHNIQUES 50 et 56 / 57 %
BOUILLIES A L'OXYCHLORURE DE CUIVRE 16 - 25 et 32 %
DÉCHETS DE TABAC POUR AMENDEMENTS
"LA GAULOISE", Société de l'Industrie chimique
ADMINISTRATION ET VENTE
32, rue Thomassin, **LYON**
Tél. : **G. 55-01**
USINE
LE PONTET (Vaucluse)
Tél. : **AVIGNON 15-46**

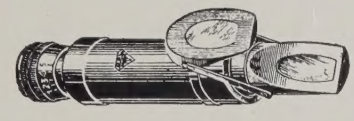
Le Directeur-Gérant : Paul GERMAIN. Dépôt légal N° 277. — SCHNEIDER Frres & MARY, LEVALLOIS-PERRET.

OPL

Il faut marcher avec son temps !

Pourquoi continuer à peser
vos moûts avec le mustimètre
alors que le

RÉFRACTOMÈTRE
0-30 I/5 O. P. L.



vous apporte plus de

PRÉCISION - RAPIDITÉ - SÉCURITÉ

OPTIQUE ET PRÉCISION DE LEVALLOIS
Bureaux à Paris : 10, rue Auber (9e)

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE
l'INDUSTRIE des ENGRAIS AZOTÉS
58, Avenue KLEBER, Paris (16e)
Tél : **Klé**ber **78-72**

PROGIL
Société Anonyme au Capital de 800.000.000 de Frs
10, QUAI DE SERIN - LYON
77, RUE DE MIROMESNIL PARIS

TOUS
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

INSECTICIDES • HERBICIDES
ANTICRYPTOGAMIQUES
pour la Défense de vos Cultures

CRYPTOGILS
pour la protection des bois, contre l'échauffure, les piqûres, le bleuissement

LESSIVES - SOLVANTS - DÉSINFECTANTS
SELS POUR FUSION - TANINS
destinés aux industries agricoles

ACIDE FORMIQUE POUR ENSILAGE

LE DDT AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

Contre

EUDEMIS et **COCHYLIS**

Gesarol

BOUILLIE 8 POUR CENT DE D.D.T. — **POUDRE** 5 POUR CENT DE D.D.T

Distributeurs : LE FLY-TOX et St-GOBAIN

St GOBAIN

Superphosphates
Engrais azotés
Sels de potasses

Engrais composés
Engrais complexes

Insecticides
Fongicides
Hormones végétales

Direction des Affaires Commerciales
16, Avenue Matignon, Paris-8e

PECHINEY-PROGIL

LES SPÉCIALITÉS AGRICOLES

PECHINEY-PROGIL

défendent vos cultures
sauvent vos récoltes

•

EN HIVER
Traitez vos vignes et vos arbres

VERALINE W et 3
PARABLANC
PARANICROL
VIRICUIVRE
SULFOFRUIT

•

Catalogue général sur demande
SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE
PARIS, 7, Rue de Logelbach (17e)
et dans les Bureaux Régionaux

Le Phosphore
des
ENGRAIS PHOSPHATÉS

Superphosphates - Scories Thomas
Phosphates moulus
ÉLÉMENT VITAL

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES
s'adresser à l'Association de
Propagande des Engrais Phosphatés
1, Avenue Franklin D. Roosevelt, 1
PARIS (8e)

IMPRIMÉ EN FRANCE